叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 6 个章节

1. 一本小女孩的烹饪书(a Little Girl's Cookery Book) 000001

2. 一本小女孩的烹饪书(a Little Girl's Cookery Book) 000002

3. 一本小女孩的烹饪书(a Little Girl's Cookery Book) 000003

4. 一本小女孩的烹饪书(a Little Girl's Cookery Book) 000004

5. 一本小女孩的烹饪书(a Little Girl's Cookery Book) 000005

6. 一本小女孩的烹饪书(a Little Girl's Cookery Book) 000006

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

一本小女孩的烹饪书(A little girl's cookery book)
第1/6页

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [gɜːrlz] ['kʊkəri] [bʊk]
A **LITTLE** **GIRL'S** **COOKERY** **BOOK**
一个 小的 女孩们 烹饪 书

小女孩的烹饪书

[ə; eɪ] [sɪ'lekʃ(ə)n] [frɒm; frəm]
A **SELECTION** **FROM**
一个 选择 从

精选

[mɪlz] & ['bunz]
MILLS **&** **BOON'S**
磨坊 & 恩惠

米尔斯和布恩

[lɪst] [ɒv; əv] ['dʒen(ə)rəl] ['lɪtrətʃə(r); 'lɪtərətʃə]
LIST **OF** **GENERAL** **LITERATURE**
列表 的 一般的 文学

一般文献目录

[ðə; ði] ['stɔːri] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['brɪtɪʃ] ['neɪvi] .
THE **STORY** **OF** **THE** **BRITISH** **NAVY** **.**
这 故事 的 这 英国的 海军 .

英国海军的故事。

[baɪ] [iː] .
By **E** **.**
经过 E .

再见。

['kiːbəl] ['tʃætətn] , ['ɔːθə(r)] [ɒv; əv] " ['seɪlɪŋ] [ʃɪps] .
Keble **Chatterton** **,** **Author** **of** **"** **Sailing** **Ships** **.**
基布尔 查特顿 , 作者 的 " 帆船 船舶 .

Keble Chatterton，《帆船》一书的作者。

" [wɪð] [ə; eɪ] ['frʌntɪspiːs]
" **With** **a** **Frontispiece**
" 和 一个 卷首插图

"附扉页

[ɪn] ['kʌlə(r)] [ænd; ənd] - [ɪˌlʌs'treʃən] [frɒm; frəm] ['fəutəgræfs] .
in **Colour** **and** **50** **Illustrations** **from** **Photographs** **.**
在 颜色 和 - 插图 从 照片 .

彩色插图，以及 50 幅照片插图。

[dɪ'maɪ] 8vo ,
Demy **8vo** **,**
黛米 8vo ,

Demy 8vo，

10s .
10s **.**
10s .

10秒。

6d .
6d .
6d .

6d.

[net] .
net .
网 .

网。

[nɜːvz] [ænd; ənd][ðə; ði] ['nɜːvəs] .
NERVES AND THE NERVOUS .
神经 和 这 紧张的 .

神经与神经质的人。

[baɪ]['edwɪn] [æʃ] ,
By Edwin Ash ,
经过 埃德温 灰 ,

作者：埃德温·阿什

[em] . [diː] . ([lɑːnd] .) .
M . D . (Lond .) .
M . D . (伦敦 .) .

医学博士（伦敦）。

[kraʊn] 8vo , 5s .
Crown 8vo , 5s .
王冠 8vo , 5s .

Crown 8vo，5s。

[net] .
net .
网 .

网。

[ðə; ði] [zuː] [ˌkɒnvə'seɪʃ(ə)n] [bʊk] .
THE ZOO CONVERSATION BOOK .
这 动物园 对话 书 .

动物园对话手册。

[baɪ] ['edmənd]
By Edmund
经过 埃德蒙

作者：埃德蒙

['sɛ'luːs] .
Selous .
精液 .

塞卢斯。

['ɪləstreɪtɪd] [baɪ][dʒeɪ] . [ə; eɪ] . ['ʃepəd] .
Illustrated by J . A . Shepherd .
插图 经过 J . 一个 . 牧羊人 .

由JA Shepherd绘制插图。

[kraʊn] 8vo , 5s .
Crown 8vo , 5s .
王冠 8vo , 5s .

Crown 8vo，5s。

[net] .
net .
网 .

网。

[ðə; ði] ['tʃɪldrənz] ['stɔːri] [ɒv; əv] ['westmɪnstə(r)]
THE **CHILDREN'S** **STORY** **OF** **WESTMINSTER**
这 孩子们的 故事 的 威斯敏斯特

威斯敏斯特的儿童故事

['æbi] .
ABBEY **.**
修道院 .

修道院。

[baɪ][dʒiː] . [iː] . ['traʊtˌbɛk] .
By **G** **.** **E** **.** **Troutbeck** **.**
经过 G . E . 特劳特贝克 .

作者：GE Troutbeck。

[wɪð] [fɔːr] [ˌfəʊtəʊgrə'vjʊə]
With **4** **Photogravure**
和 4 照相凹版

4 张照相凹版

[pleɪts] , [ænd; ənd] - [ɪˌlʌs'treʃən] [frɒm; frəm] ['fəutəgræfs] .
Plates **,** **and** **21** **Illustrations** **from** **Photographs** **.**
盘子 , 和 - 插图 从 照片 .

图版，以及 21 幅照片插图。

[kraʊn] 8vo ,
Crown **8vo** **,**
王冠 8vo ,

皇冠8vo，

5s .
5s **.**
5s .

5秒。

[net] .
net **.**
网 .

网。

['pɒpjələ(r)] [ɪ'dɪʃ(ə)n] , 1s .
Popular **Edition** **,** **1s** **.**
受欢迎的 版 , 1s .

流行版，1 先令。

[net] .
net **.**
网 .

网。

[ðə; ði] ['tʃɪldrənz] ['stɔːri] [ɒv; əv][ðə; ði] [biː] .
THE **CHILDREN'S** **STORY** **OF** **THE** **BEE** **.**
这 孩子们的 故事 的 这 蜜蜂 .

儿童版蜜蜂故事。

[baɪ]
By
经过

经过

[es] . [el] . [bɛnsuzən] .
S **.** **L** **.** **Bensusan** **.**
S . L . 本苏珊 .

SL Bensusan。

['ɪləstreɪtɪd] [baɪ][siː] . [mɔːr] [pɑːk] .
Illustrated by C . Moore Park .
插图 经过 C . 摩尔 公园 .

由 C. Moore Park 绘制插图。

[kraʊn] 8vo , 5s .
Crown 8vo , 5s .
王冠 8vo , 5s .

Crown 8vo，5s。

[net] .
net .
网 .

网。

[tʃaɪld] - ['nɜːtʃə(r)] : ['ment(ə)l][ænd; ənd] ['fɪzɪk(ə)l] .
CHILD - NURTURE : Mental and Physical .
孩子 - 培育 : 精神的 和 身体的 .

儿童养育：心理和生理。

[ə; eɪ]
A
一个

一个

[bʊk] [fɔː(r); fə(r)]['peərənts][ænd; ənd] ['tiːtʃə(r)z] .
Book for Parents and Teachers .
书 为了 父母 和 教师 .

家长和教师用书。

[baɪ] ['hɑːnər] ['mɔːrtən] , ['ɔːθə(r)] [ɒv; əv]
By Honnor Morten , Author of
经过 荣誉 莫滕 , 作者 的

作者：霍纳·莫顿

“ [ðə; ði] ['nɜːsəri] ['nɜːrsɪz] [kəm'pænjən] , ”
“ The Nursery Nurse's Companion , ”
“ 这 苗圃 护士的 伴侣 , ”

《育婴室护士的伴侣》

“ [ðə; ði] ['nɜːrsɪz] ['dɪkʃən(ə)ri] .
“ The Nurse's Dictionary .
“ 这 护士的 字典 .

《护士词典》。

” ['ɪləstreɪtɪd] .
” Illustrated .
” 插图 .

“插图。

[kraʊn] 8vo , 3s .
Crown 8vo , 3s .
王冠 8vo , 3s .

Crown 8vo，3s。

6d .
6d .
6d .

6d.

[net] .
net .
网 .

网。

[kɪŋz] [ænd; ənd] [kwiːnz] [ɒv; əv] [frɑːns] .
KINGS AND QUEENS OF FRANCE .
国王 和 女王们 的 法国 .

法国国王和王后。

[ə; eɪ] [kən'saɪs]
A Concise
一个 简洁的

简明

['hɪstri; 'hɪstəri][ɒv; əv] [frɑːns] .
History of France .
历史 的 法国 .

法国历史。

[baɪ] ['mɪldrɪd] ['kɑːrnɪgi] .
By Mildred Carnegy .
经过 米尔德里德 卡内基 .

作者：米尔德里德·卡内基。

[wɪð] [ə; eɪ] ['prefəs] [baɪ]
With a Preface by
和 一个 前言 经过

序言

[ðə; ði] ['bɪʃəp] [ɒv; əv] ['herɪfəd] .
the Bishop of Hereford .
这 主教 的 赫里福德 .

赫里福德主教。

[wɪð] [ə; eɪ][mæp][ænd; ənd][fɔːr] [fʊl] - [peɪdʒ] [ɪˌlʌs'treʃən] .
With a Map and four full - page Illustrations .
和 一个 地图 和 四 满的 - 页 插图 .

附地图和四幅全页插图。

[kraʊn] 8vo , 3s .
Crown 8vo , 3s .
王冠 8vo , 3s .

Crown 8vo，3s。

6d .
6d .
6d .

6d.

[kænd] ['klæsɪks] , [ænd; ənd] ['ʌðə(r)] ['vɜːrsəz] .
CANNED CLASSICS , AND OTHER VERSES .
罐装 经典 , 和 其他 诗句 .

罐装经典，以及其他诗句。

[baɪ] ['hæri] ['greɪəm] .
By Harry Graham .
经过 哈里 格雷厄姆 .

作者：哈里·格雷厄姆。

[prə'fjuːsli] ['ɪləstreɪtɪd] [baɪ] ['luːɪs] ['baʊmər] .
Profusely Illustrated by Lewis Baumer .
大量地 插图 经过 刘易斯 鲍默 .

由刘易斯·鲍默绘制大量插图。

[kraʊn] 4to , 3s .
Crown 4to , 3s .
王冠 4to , 3s .

皇冠 4to，3s。

6d .
6d .
6d .

6d.

[net] .
net .
网 .

网。

['kwɪri] ['lɪərɪ] ['nɒns(ə)ns] .
QUEERY LEARY NONSENSE .
查询 谨慎 废话 .

古怪的胡言乱语。

['biːɪŋ] [ə; eɪ]['lɪə(r)]
Being a Lear
存在 一个 李尔王

成为李尔王

['nɒns(ə)ns] [bʊk] , [wɪð] [ə; eɪ] [lɒŋ] [ˌɪntrə'dʌkʃn] [baɪ][ðə; ði] [ɜːl] [ɒv; əv]['krəumə(r)] ,
Nonsense Book , with a long Introduction by the Earl of Cromer ,
废话 书 , 和 一个 长的 介绍 经过 这 伯爵 的 克罗默 ,

一本荒诞之书，附有克罗默伯爵的长篇导言。

[ænd; ənd] ['edɪtɪd] [baɪ] ['leɪdi] ['streɪtʃi] [ɒv; əv] ['sʌtən] [kɔːt] .
and Edited by Lady Strachey of Sutton Court .
和 编辑 经过 女士 斯特雷奇 的 萨顿 法庭 .

由萨顿庄园的斯特雷奇夫人编辑。

[wɪð] - [ɪˌlʌs'treʃən]
With 50 Illustrations
和 - 插图

附50幅插图

[ɪn] ['kʌlə(r)] [ænd; ənd] [laɪn] .
in Colour and Line .
在 颜色 和 线 .

色彩与线条。

[kraʊn] 4to , 3s .
Crown 4to , 3s .
王冠 4to , 3s .

皇冠 4to，3s。

6d .
6d .
6d .

6d.

[net] .
net .
网 .

网。

[ðə; ði] ['gɑːd(ə)n] [ɒv; əv] [sɒŋ] .
THE GARDEN OF SONG .
这 花园 的 歌曲 .

歌之花园。

['edɪtɪd] [baɪ]['hærəld]
Edited by Harold
编辑 经过 哈罗德

由哈罗德编辑

['sɪmpsn] .
Simpson .
辛普森 .

辛普森。

[ˌɛfˌsiːˌeɪ'piː] . 8vo , 2s .
Fcap . 8vo , 2s .
FCAP . 8vo , 2s .

Fcap. 8vo，2s。

6d .
6d .
6d .

6d.

[net] .
net .
网 .

网。

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [gɜːrlz] ['kʊkəri] [bʊk] .
A LITTLE GIRL'S COOKERY BOOK .
一个 小的 女孩们 烹饪 书 .

一本小女孩的烹饪书。

[baɪ][siː] . [ef] .
By C . F .
经过 C . F .

作者：CF

['bentən] [ænd; ənd]['meəri][ef] . [hɒdʒ] .
Benton and Mary F . Hodge .
本顿 和 玛丽 F . 霍奇 .

本顿和玛丽·F·霍奇。

[kraʊn] 8vo , 2s .
Crown 8vo , 2s .
王冠 8vo , 2s .

Crown 8vo，2s。

6d .
6d .
6d .

6d.

[net] .
net .
网 .

网。

[ðə; ðɪ] ['mʌðərz] [kəm'pænjən] .
THE MOTHER'S COMPANION .
这 母亲的 伴侣 .

母亲的伴侣。

[baɪ]['mɪsɪz] . [em] . [ə; eɪ] .
By Mrs . M . A .
经过 太太 . M . 一个 .

作者：MA女士

['klaʊdzli] - ['bɹɪətən] ([ɔːfi'siːr] -) .
Cloudesley - Brereton (Officier d'Académie) .
克劳兹利 - 布雷顿 (军官 -) .

Cloudesley-Brereton（学院官员）。

[wɪð] [æn; ən] [ˌɪntrəˈdʌkʃn]
With an Introduction
和 一个 介绍

引言

[baɪ][sɜː(r)] [ˈlɔːdə(r)] [ˈbrʌntən] , [em] . [diː] . , [ef] . [ɑː(r)] . [siː] . [piː] . , [ef] . [ɑː(r)] . [es] . [kraʊn]
by Sir Lauder Brunton , M . D . , F . R . C . P . , F . R . S . Crown
经过 先生 劳德 布伦顿 , M . D . , F . 拉 . C . P . , F . 拉 . S . 王冠

作者：劳德·布伦顿爵士，医学博士，皇家内科医师学会会员，皇家学会会员

8vo , 2s .
8vo , 2s .
8vo , 2s .

8伏，2秒。

6d .
6d .
6d .

6d.

[net] .
net .
网 .

网。

[ðə; ðɪ] [-] [kəmˈpænjən] .
THE HOUSEHOLDER'S COMPANION .
这 户主的 伴侣 .

家庭伴侣。

[baɪ]
By
经过

经过

[ˈfrɑːnsɪs] [ˈmɪntən] , [em] . [ə; eɪ] . [kraʊn] 8vo , 2s .
Francis Minton , M . A . Crown 8vo , 2s .
弗朗西斯 明顿 , M . 一个 . 王冠 8vo , 2s .

Francis Minton，MA Crown 8vo，2先令。

6d .
6d .
6d .

6d.

[net] .
net .
网 .

网。

[ðə; ðɪ] [ˈnɜːsəri] [ˈnɜːrsɪz] [kəmˈpænjən] .
THE NURSERY NURSE'S COMPANION .
这 苗圃 护士的 伴侣 .

育婴室护士的伴侣。

[baɪ]
By
经过

经过

[ˈhɑːnər] [ˈmɔːrtən] .
Honnor Morten .
荣誉 莫滕 .

尊敬的莫顿。

[kraʊn] 8vo , [klɒθ] , 1s .
Crown 8vo , cloth , 1s .
王冠 8vo , 布 , 1s .

Crown 8vo，布面，1先令。

6d .
6d .
6d .

6d.

[net] ; ['peɪpə(r)] 1s .
net ; paper 1s .
网 ; 纸 1s .

网；纸 1 秒。

[net] .
net .
网 .

网。

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [gɜːrlz]
A LITTLE GIRL'S
一个 小的 女孩们

一个小女孩的

['kʊkəri] [bʊk]
COOKERY BOOK
烹饪 书

食谱

[baɪ]
BY
经过

经过

['kærəlaɪn] [frentʃ] ['bentən]
CAROLINE FRENCH BENTON
卡罗琳 法语 本顿

卡罗琳·弗兰奇·本顿

[ænd; ənd]
AND
和

和

['meəri] ['flɒrəns] [hɒdʒ]
MARY FLORENCE HODGE
玛丽 佛罗伦萨 霍奇

玛丽·弗洛伦斯·霍奇

[mɪlz] & [buːn] , ['lɪmɪtɪd]
MILLS & BOON , LIMITED
磨坊 & 恩惠 , 有限的

米尔斯和布恩有限公司

- ['ruːpət] [striːt]
49 RUPERT STREET
- 鲁珀特 街道

鲁珀特街49号

['lʌndən] , ['dʌbljuː] .
LONDON , W .
伦敦 , W .

伦敦，W.

['pʌblɪʃt]	-
Published	**1911**
已发布	-

出版于1911年

[[viː]]
[v]
[v]

[v]

['kɒntents]
CONTENTS
内容

内容

[pɑːt]
PART
部分

部分

[ai]
I
我

我

[peɪdʒ]
PAGE
页

页

['brekfəst]	['dɪʃɪz]	[θriː]
Breakfast	**Dishes**	**3**
早餐	菜肴	3

早餐菜肴 3

[pɑːt] [ˌaɪ 'aɪ]	
PART	**II**
部分	二

第二部分

['lʌntʃən]	[ɔː(r)]	['sʌpə(r)]	['dɪʃɪz]	-
Luncheon	**or**	**Supper**	**Dishes**	**43**
午餐	或者	晚餐	菜肴	-

午餐或晚餐菜肴 43

[pɑːt] [θriː]	
PART	**III**
部分	三、

第三部分

['dɪnə(r)]	[ænd; ənd]	[tiː]	['dɪʃɪz]	,	['sɔːsɪz]	[ænd; ənd]	[swiːts]	-
Dinner	**and**	**Tea**	**Dishes**	**,**	**Sauces**	**and**	**Sweets**	**89**
晚餐	和	茶	菜肴	,	酱汁	和	糖果	-

晚餐和茶点、酱汁和甜点 89

[['sɪksθ]]
[vi]
[六]

[vi]

[[sevn]]
[vii]
[七]

[vii]

[ˌɪntrəˈdʌkʃn]

INTRODUCTION

介绍

介绍

[wʌns] [əˈpɒn] [ə; eɪ] [taɪm] [ðeə(r)] [wɒz; wəz] [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)l] [gɜːl] [nemd] [ˈmɑːgrət] , [ænd; ənd] [ʃiː; ʃi] [ˈwɒntɪd]

Once upon a time there was a little girl named Margaret , and she wanted

一次 之上 一个 时间 那里 曾是 一个 小的 女孩 命名 玛格丽特 , 和 她 通缉

[tuː; tə] [kʊk] ,

to cook ,

到 厨师 ,

从前有个小女孩名叫玛格丽特，她想学做饭。

[səʊ] [ʃiː; ʃi] [went] [ˈɪntuː] [ðə; ði] [ˈkɪtʃɪn] [ænd; ənd] [traɪd] [ænd; ənd] [traɪd] ,

so she went into the kitchen and tried and tried ,

所以 她 去 进入 这 厨房 和 尝试 和 尝试 ,

于是她走进厨房，一遍又一遍地尝试。

[bʌt; bət] [ʃiː; ʃi] [kʊd; kəd] [nɒt] [ˌʌndəˈstænd] [ðə; ði] [ˈkʊkəri] [bʊks] , [ænd; ənd] [ʃiː; ʃi] [meɪd] [ˈdredf(ə)l] [ˈmesɪz] ,

but she could not understand the cookery books , and she made dreadful messes ,

但 她 可以 不是 理解 这 烹饪 图书 , 和 她 制成 可怕 混乱 ,

[ænd; ənd] [spɔɪld] [hɜː(r); hə(r)] [frɒks] ,

and spoiled her frocks ,

和 被宠坏了 她 连衣裙 ,

但她看不懂烹饪书，结果把事情搞得一团糟，还弄脏了自己的衣服。

[ænd; ənd] [bɜːnd] [hɜː(r); hə(r)] [ˈfɪŋgəz] [tɪl] [ʃiː; ʃi] [kraɪd] [ænd; ənd] [kraɪd] .

and burned her fingers till she cried and cried .

和 烧伤 她 手指 直到 她 哭 和 哭 .

她被烫伤了手指，哭个不停。

[wʌn] [deɪ] [ʃiː; ʃi] [went] [tuː; tə] [hɜː(r); hə(r)] [ˈgrænmʌðə(r)] [ænd; ənd] [hɜː(r); hə(r)] [ˈmʌðə(r)] [ænd; ənd] [hɜː(r); hə(r)]

One day she went to her grandmother and her mother and her

一 天 她 去 到 她 祖母 和 她 母亲 和 她

[ˈprɪti] [ɑːnt] [ænd; ənd] [hɜː(r); hə(r)] [ˈʌðə(r)] [ɑːnt] ,

Pretty Aunt and her Other Aunt ,

漂亮的 阿姨 和 她 其他 阿姨 ,

有一天，她去看望她的祖母、母亲、漂亮的姑姑和另一个姑姑。

[huː] [wɜː(r); wə(r)] [ɔːl] [ˈsɪtɪŋ] [ˈsəʊɪŋ] , [ænd; ənd] [ɑːskt] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [tel] [hɜː(r); hə(r)] [əˈbaʊt] [ˈkʊkɪŋ]

who were all sitting sewing , and asked them to tell her about cooking

WHO 是 全部 坐着 缝纫 , 和 问 他们 到 告诉 她 关于 烹饪

.

:

.

她们当时都在坐着缝纫，她请她们讲讲烹饪的事情。

“ [wɒt] [ɪz] [ə; eɪ] [ruː] , ” [ʃiː; ʃi] [sed] , “ [ænd; ənd] [wʌts] [ə; eɪ] [muːs] [ænd; ənd] [wʌts] [æn; ən] [ˈɒntreɪ]

“ What is a roux , ” she said , “ and what's a mousse and what's an entrée

“ 什么 是 一个 鲁 , ” 她 说 , “ 和 是什么 一个 摩丝 和 是什么 一个 主菜

?

?

?

“什么是面糊？”她问道，“什么是慕斯，什么是主菜？”

[wɒt] [ɑː(r); ə(r)] [tim'baːliz] [ænd; ənd] [ænd; ənd] [ɪn'griːdiənts] ,

What are timbales and sautés and ingredients ,

什么 是 定音鼓 和 炒菜 和 原料 ,

什么是 timbales 和 sautés 以及成分，

[ænd; ənd] [haʊ] [duː; də][juː; jʊ][mɪks][ðem; ðəm][ænd; ənd] [haʊ] [lɒŋ] [duː; də][juː; jʊ] [beɪk] [ðem; ðəm] ?

and	how	do	you	mix	them	and	how	long	do	you	bake	them	?
和	如何	做	你	混合	他们	和	如何	长的	做	你	烤	他们	?

如何将它们混合？烘烤时间是多久？

[[eɪtθ]]

[	viii	]
[	八	]

[viii]

[woʊnt] ['sʌmbədi] [pliːz] [tel] [ˌem 'iː][ɔːl] [ə'baʊt] [ˌaɪ 'tiː] ?

Won't	somebody	please	tell	me	all	about	it	?
惯于	某人	请	告诉	我	全部	关于	它	?

谁能跟我详细说说这件事?

〃 [ænd; ənd][hɜː(r); hə(r)] ['prɪti] [ɑːnt] [sed] , “ [siː] [ðə; ði]['flaʊə(r)][ɔːl]['əʊvə(r)] [ðæt] [njuː] [frɒk] !

〃	And	her	Pretty	Aunt	said	,	“	See	the	flour	all	over	that	new	frock	!
〃	和	她	漂亮的	阿姨	说	,	“	看	这	面粉	全部	超过	那	新的	连衣裙	!

“她漂亮的姑妈说：‘你看，那件新裙子上全是面粉！’

〃 [ænd; ənd][hɜː(r); hə(r)] ['mʌðə(r)] [sed] , “ [dɪə(r)][tʃaɪld] , [juː; jʊ][ɑː(r); ə(r)][nɒt][əʊld] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [kʊk] [jet]

〃	and	her	mother	said	,	“	Dear	child	,	you	are	not	old	enough	to	cook	yet
〃	和	她	母亲	说	,	“	亲爱的	孩子	,	你	是	不是	老的	足够的	到	厨师	然而

〃 ;

〃	;
〃	;

她的母亲说：“孩子，你年纪还小，还不会做饭。”

[ænd; ənd][hɜː(r); hə(r)] ['grænmʌðə(r)] [sed] , “ [dʒʌst] [weɪt] [ə; eɪ] [jɪə(r)] [ɔː(r)] [tuː] , [ænd; ənd] [aɪl] [tiːtʃ]

and	her	grandmother	said	,	“	Just	wait	a	year	or	two	,	and	I'll	teach
和	她	祖母	说	,	“	只是	等待	一个	年	或者	二	,	和	患病的	教

[juː; jʊ][maɪ'self] 〃 ;

you	myself	〃	;
你	我	〃	;

她的祖母说：“再等一两年，我亲自教你。”

[ænd; ənd][hɜː(r); hə(r)] ['ʌðə(r)] [ɑːnt] [sed] , “ [sʌm; səm] [deɪ] [juː; jʊ][ʃæl; ʃəl][gəʊ][tuː; tə][ðə; ði] ['kʊkəri] -

and	her	Other	Aunt	said	,	“	Some	day	you	shall	go	to	the	cookery	-
和	她	其他	阿姨	说	,	“	一些	天	你	将	去	到	这	烹饪	-

[skuːl] [ænd; ənd] [lɜːn] ['evriθɪŋ] ;

school	and	learn	everything	;
学校	和	学习	一切	;

她的另一位姑妈说：“总有一天你会去烹饪学校学习一切；

[juː; jʊ] [nəʊ] ['lɪt(ə)l][g'ɜːlz][kænt] [kʊk] .

you	know	little	girls	can't	cook	.
你	知道	小的	女孩们	不能	厨师	.

你知道小女孩不会做饭。

〃 [bʌt; bət] ['mɑːgrət] [sed] , “ [aɪ][doʊnt] [wɒnt] [tuː; tə] [weɪt] [tɪl] [aɪm][bɪg] ; [aɪ] [wɒnt] [tuː; tə] [kʊk] [naʊ] ;

〃	But	Margaret	said	,	“	I	don't	want	to	wait	till	I'm	big	;	I	want	to	cook	now	;
〃	但	玛格丽特	说	,	“	我	不	想	到	等待	直到	我是	大的	;	我	想	到	厨师	现在	;

但玛格丽特说：“我不想等到长大以后；我现在就想做饭；

[ænd; ənd][aɪ][doʊnt] [wɒnt] [tuː; tə][duː; də] ['kʊkəri] - [skuːl] ['kʊkɪŋ] , [bʌt; bət]['lɪt(ə)l][gɜːl] ['kʊkɪŋ] , [ɔːl]

and	I	don't	want	to	do	cookery	-	school	cooking	,	but	little	girl	cooking	,	all
和	我	不	想	到	做	烹饪	-	学校	烹饪	,	但	小的	女孩	烹饪	,	全部

[baɪ][maɪ'self] .

by	myself	.
经过	我	.

我不想做烹饪学校那种水平的烹饪，只想自己做小女孩爱吃的饭菜。

" [səʊ][ʃiː; ʃi] [kept] [ɒn] ['traɪɪŋ] [tuː; tə] [lɜːn] ,

"	So	she	kept	on	trying	to	learn	,
"	所以	她	保留	在	尝试	到	学习	,

所以她一直努力学习，

[bʌt; bət][ʃiː; ʃi] [bɜːnd] [hɜː(r); hə(r)] ['fɪŋgəz] [ænd; ənd] [spɔɪld] [hɜː(r); hə(r)] [dresɪz] [wɜːs] [ðæn; ðən]['evə(r)] ,

but	she	burned	her	fingers	and	spoiled	her	dresses	worse	than	ever	,
但	她	烧伤	她	手指	和	被宠坏了	她	连衣裙	更糟	比	曾经	,

但她烫伤了手指，而且把裙子弄得比以前更脏了。

[ænd; ənd][hɜː(r); hə(r)] ['mesɪz] [wɜː(r); wə(r)][səʊ][bæd] [ðeɪ] [hæd; həd][tuː; tə][biː; bi] [θrəʊn] [ə'weɪ] , ['evri]

and	her	messes	were	so	bad	they	had	to	be	thrown	away	,	every
和	她	混乱	是	所以	坏的	他们	有	到	是	抛掷	离开	,	每一个

[wʌn][ɒv; əv][ðem; ðəm] ;

one	of	them	;
一	的	他们	;

她弄得一团糟，所有东西都得扔掉；

[ænd; ənd][ʃiː; ʃi] [kraɪd] [ænd; ənd] [kraɪd] .

and	she	cried	and	cried	.
和	她	哭	和	哭	.

她哭啊哭啊哭。

[ænd; ənd] [ðen] [wʌn] [deɪ] [hɜː(r); hə(r)] ['grænmʌðə(r)] [sed] , " [ɪts] [ə; eɪ] [ʃeɪm] [ðæt]

And	then	one	day	her	grandmother	said	,	"	It's	a	shame	that
和	然后	一	天	她	祖母	说	,	"	它是	一个	耻辱	那

有一天，她祖母说："真可惜……"

[[ɪks]]

[	ix	]
[	九	]

[ix]

[tʃaɪld] [ʃʊd; ʃəd] [nɒt] [lɜːn] [tuː; tə] [kʊk] [ɪf] [ʃiː; ʃi] ['riːəli] ['wɒnts] [tuː; tə][səʊ] [mʌtʃ] " ; [ænd; ənd][hɜː(r); hə(r)]

child	should	not	learn	to	cook	if	she	really	wants	to	so	much	"	;	and	her
孩子	应该	不是	学习	到	厨师	如果	她	真的	想要	到	所以	很多	"	;	和	她

['mʌðə(r)] [sed] ,

mother	said	,
母亲	说	,

"如果孩子真的那么想学做饭，就不应该学"；她妈妈说，

" [jes] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] [ʃeɪm] , [ænd; ənd][ʃiː; ʃi][ʃæl; ʃəl] [lɜːn] !

"	Yes	,	it	is	a	shame	,	and	she	shall	learn	!
"	是的	,	它	是	一个	耻辱	,	和	她	将	学习	!

"是啊，真丢人，她一定要吸取教训！"

[lets] [get] [hɜː(r); hə(r)][ə; eɪ] [smɔːl] ['teɪb(ə)l][ænd; ənd][sʌm; səm] [tɪnz] [ænd; ənd]['eɪprənz] ,

Let's	get	her	a	small	table	and	some	tins	and	aprons	,
我们来吧	得到	她	一个	小的	桌子	和	一些	罐头	和	围裙	,

我们给她弄张小桌子、一些罐头和围裙吧。

[ænd; ənd] [meɪk] [hɜː(r); hə(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['kʊkəri] - [bʊk] [ɔːl][hɜː(r); hə(r)] [əʊn] ,

and	make	her	a	little	cookery	-	book	all	her	own	,
和	制作	她	一个	小的	烹饪	-	书	全部	她	自己的	,

并为她制作一本属于她自己的小食谱。

[aʊt] [ɒv; əv][ðə; ði][əʊld] [wʌnz] [wiː; wi] [rəʊt] [fɔː(r); fə(r)] [ɑː'selvz] [lɒŋ] [ə'gəʊ] — [dʒʌst][ðə; ði] [pleɪn] ,

out	of	the	old	ones	we	wrote	for	ourselves	long	ago	—	just	the	plain	,
出去	的	这	老的	一个	我们	写道	为了	我们自己	长的	前	—	只是	这	清楚的	,

从我们很久以前为自己写的那些旧诗中——就是平淡无奇的，

['iːzi] [θɪŋz] ['enibɒdi] [kæn; kən] [meɪk] .

easy	things	anybody	can	make	.
简单的	事物	任何人	能	制作	.

任何人都能做的简单东西。

" [ænd; ənd][bəuθ][hɜː(r); hə(r)] [ɑːnt] [sed] , " [duː; də] !

"	And	both	her	aunts	said	,	"	Do	!
"	和	两个都	她	姑姑们	说	,	"	做	!

“她的两个姑姑都说：‘做！’”

[wiː; wi] [wɪl] [help] , [ænd; ənd] [pə'hæps] [wiː; wi] [mait] [pʊt] [ɪn][dʒʌst][ə; eɪ] [fjuː] ['kʊkəri] - [skuːl] [θɪŋz]

We	will	help	,	and	perhaps	we	might	put	in	just	a	few	cookery	-	school	things
我们	将要	帮助	,	和	也许	我们	可能	放	在	只是	一个	很少	烹饪	-	学校	事物

[bɪ'saɪd] .

beside	.
旁	.

我们会提供帮助，或许还可以添置一些烹饪学校相关的物品。

" [ˌaɪ 'tiː][wɒz; wəz][nɒt] [lɒŋ] ['ɑːftə(r)] [ðɪs] [ðæt] ['mɑːgrət] [hæd; həd][ə; eɪ] ['bɜːθdeɪ] ,

"	It	was	not	long	after	this	that	Margaret	had	a	birthday	,
"	它	曾是	不是	长的	后	这	那	玛格丽特	有	一个	生日	,

不久之后，玛格丽特迎来了她的生日。

[ænd; ənd][ʃiː; ʃi][wɒz; wəz]['teɪkən][tuː; tə][ðə; ði] ['kɪtʃɪn] [tuː; tə][get][hɜː(r); hə(r)]['prez(ə)nts] ,

and	she	was	taken	to	the	kitchen	to	get	her	presents	,
和	她	曾是	已采取	到	这	厨房	到	得到	她	礼物	,

她被带到厨房去拿她的礼物，

[wɪtʃ] [ʃiː; ʃi] [θɔːt] [ðə; ði] [f'ʌnɪəst] [θɪŋ] [ɪn][ðə; ði] [wɜːld] .

which	she	thought	the	funniest	thing	in	the	world	.
哪个	她	想法	这	最搞笑	事物	在	这	世界	.

她觉得这是世界上最搞笑的事情。

[ðeə(r)] [ðeɪ] [ɔːl][wɜː(r); wə(r)] , [ɪn][ðə; ði] ['mɪd(ə)l] [ɒv; əv][ðə; ði] [ruːm] : [fɜːst][hɜː(r); hə(r)] ['fɑː.ðərz] ['prez(ə)nt] ,

There	they	all	were	,	in	the	middle	of	the	room	:	first	her	father's	present	,
那里	他们	全部	是	,	在	这	中间	的	这	房间	:	第一的	她	父亲的	展示	,

它们都摆在房间中央：首先是她父亲送的礼物，

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['teɪb(ə)l] [wɪð] [ə; eɪ] [waɪt] [ɔɪl] - [klɒθ] ['kʌvə(r)][ænd; ənd] ['kɑːstəz] ,

a	little	table	with	a	white	oil	-	cloth	cover	and	castors	,
一个	小的	桌子	和	一个	白色的	油	-	布	覆盖	和	脚轮	,

一张小桌子，桌布是白色油布，底部装有轮子。

[wɪtʃ] [wʊd] [pʊʃ] [raɪt] ['ʌndə(r)][ðə; ði][bɪg]['teɪb(ə)l] [wen] [ˌaɪ 'tiː][wɒz; wəz][nɒt] ['biːɪŋ] [juːst] .

which	would	push	right	under	the	big	table	when	it	was	not	being	used	.
哪个	会	推	正确的	在下面	这	大的	桌子	什么时候	它	曾是	不是	存在	用过的	.

不用的时候，它可以推到大桌子底下。

['əʊvə(r)][ə; eɪ][tʃeə(r)][hɜː(r); hə(r)] ['græn,mʌðərz] ['prez(ə)nt] , [θriː] [naɪs] ['gɪŋəm] ['eɪprənz] , [wɪð] [sliːvz]

Over	a	chair	her	grandmother's	present	,	three	nice	gingham	aprons	,	with	sleeves
超过	一个	椅子	她	祖母的	展示	,	三	好的	格子布	围裙	,	和	袖子

[ænd; ənd] ['rʌfld]

and	ruffled
和	褶皱的

椅子上放着她祖母送的礼物：三件漂亮的格子围裙，带袖子和褶边。

[[eks]]

[	x	]
[	x	]

[x]

[bɪbz] .
bibs .
围兜 .

围兜。

[ɒn] [ðə; ði] ['lɪt(ə)l] ['teɪb(ə)l] [ðə; ði] ['prez(ə)nts] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ɑːnti] , ['ʃaɪni] [njuː] [tɪnz] [ænd; ənd] ['sɔːspən] ,
On the little table the presents of the aunties , shiny new tins and saucepans ,
在 这 小的 桌子 这 礼物 的 这 阿姨们 , 闪亮的 新的 罐头 和 平底锅 ,

小桌子上摆着姑妈们送的礼物，崭新的罐头和平底锅。

[ænd; ənd] [kʌps] [tuː; tə] ['meʒə(r)] [wɪð] , [ænd; ənd] [spuːn] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['təʊstɪŋ] - [fɔːk] , [ænd; ənd]
and cups to measure with , and spoons , and a toasting - fork , and
和 杯子 到 措施 和 , 和 勺子 , 和 一个 祝酒 - 叉 , 和
['evə(r)] [səʊ] ['meni] [θɪŋz] ;
ever so many things ;
曾经 所以 许多 事物 ;

还有量杯、勺子、烤面包叉等等等等；

[ænd; ənd] [ðen] [ɒn] [wʌn] ['kɔːnə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] , [ɔːl] [baɪ] [ɪt'self] , [wɒz; wəz] [hɜː(r); hə(r)] ['mʌðərz]
and then on one corner of the table , all by itself , was her mother's
和 然后 在 一 角落 的 这 桌子 , 全部 经过 本身 , 曾是 她 母亲的
['prez(ə)nt] ,
present ,
展示 ,

然后，在桌子的一角，孤零零地放着她母亲送的礼物。

[hɜː(r); hə(r)] [əʊn] ['lɪt(ə)l] ['kʊkəri] - [bʊk] , [wɪð] [hɜː(r); hə(r)] [əʊn] [neɪm] [ɒn] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [ðæt]
her own little cookery - book , with her own name on it , and that
她 自己的 小的 烹饪 - 书 , 和 她 自己的 姓名 在 它 , 和 那
[wɒz; wəz] [best] [ɒv; əv] [ɔːl] .
was best of all .
曾是 最好的 的 全部 .

她自己的小烹饪书，上面印着她自己的名字，这才是最棒的。

[wen] ['mɑːgrət] [hæd; həd] [lʊkt] [æt; ət] ['evriθɪŋ] ,
When Margaret had looked at everything ,
什么时候 玛格丽特 有 看起来 在 一切 ,

玛格丽特看完所有东西后，

[ʃiː; ʃi] [set] [aʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [rəʊ] [ðə; ði] [bɪg] [bəʊl] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['mɪd(ə)l] - [saɪzd] [bəʊl] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['lɪt(ə)l]
she set out in a row the big bowl and the middle - sized bowl and the little
她 放 出去 在 一个 排 这 大的 碗 和 这 中间 - 尺寸 碗 和 这 小的
[wiː] [bəʊl] ,
wee bowl ,
哇 碗 ,

她把大碗、中碗和小碗一字排开，

[ænd; ənd] [pʊt] [ðə; ði] ['skæləpt; 'skɒləpt] ['pæti] - [pænz] [raʊnd] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [ðə; ði] ['riːəl] [eg] -
and put the scalloped patty - pans round them , and the real egg -
和 放 这 扇贝状的 肉饼 - 平底锅 圆形的 他们 , 和 这 真实的 蛋 -
['biːtə(r)] [ɪn] [frʌnt] [ɒv; əv] [ɔːl] ,
beater in front of all ,
击打者 在 正面 的 全部 ,

然后把扇贝形小蛋糕模具放在他们周围，把真正的打蛋器放在所有人面前。

[dʒʌst] [laɪk] [ə; eɪ] ['pɪktʃə(r)] , [ænd; ənd] [ðen] [ʃiː; ʃi] [riːd] [ə; eɪ] [peɪdʒ] [ɪn] [hɜː(r); hə(r)] ['kʊkəri] - [bʊk] ,
just like a picture , and then she read a page in her cookery - book ,
只是 喜欢 一个 图片 , 和 然后 她 读 一个 页 在 她 烹饪 - 书 ,

就像一幅画一样，然后她翻开烹饪书读了一页。

[ænd; ənd] [bɪ'gæn] [tuː; tə] [bɪ'liːv] [ˌaɪ 'tiː] [wɒz; wəz] [ɔːl] [truː] .

and	began	to	believe	it	was	all	true	.
和	开始	到	相信	它	曾是	全部	真的	.

并开始相信这一切都是真的。

[səʊ] [ʃiː; ʃi] [dɑːnst] [fɔː(r); fə(r)] [dʒɔɪ] ,

So	she	danced	for	joy	,
所以	她	跳舞	为了	喜悦	,

于是她高兴地跳舞，

[ænd; ənd] [pʊt] [ɒn] [ə; eɪ] ['gɪŋəm] ['eɪprən] [ænd; ənd] [bɪ'gæn] [tuː; tə] [kʊk] [ðæt] ['veri] ['mɪnɪt] ,

and	put	on	a	gingham	apron	and	began	to	cook	that	very	minute	,
和	放	在	一个	格子布	围裙	和	开始	到	厨师	那	非常	分钟	,

她穿上格子围裙，立刻就开始做饭了。

[ænd; ənd] [bɪ'fɔː(r)] [ə'nʌðə(r)] ['bɜːθdeɪ] [ʃiː; ʃi] [hæd; həd] [kʊkt] ['evri] ['sɪŋg(ə)l] [θɪŋ] [ɪn] [ðə; ði] [bʊk] .

and	before	another	birthday	she	had	cooked	every	single	thing	in	the	book	.
和	前	其他	生日	她	有	煮熟	每一个	单身的	事物	在	这	书	.

在又一个生日到来之前，她把食谱书里的所有菜都做完了。

[ðɪs] [ɪz] ['mɑːrgərəts] ['kʊkəri] - [bʊk] . [[wʌn]]

This	is	Margaret's	cookery	-	book	.	[	1	]
这	是	玛格丽特的	烹饪	-	书	.	[	1	]

这是玛格丽特的烹饪书。[1]

[pɑːt]

PART

部分

部分

[ai]

I

我

我

['brekfəst] ['dɪʃɪz] [[ˌtuː'tuː]] [[θriː]]

BREAKFAST	DISHES	[	2	]	[	3	]
早餐	菜肴	[	2	]	[	3	]

早餐菜肴[2][3]

['pɒrɪdʒ]

PORRIDGE

稀饭

稀饭

[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

1	quart	of	boiling	water	.
1	夸脱	的	沸腾	水	.

1夸脱沸水。

[fɔːr] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['əʊtmiːl] .

4	tablespoonfuls	of	oatmeal	.
4	汤匙	的	麦片	.

4 汤匙燕麦片。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] .

1	teaspoonful	of	salt	.
1	一茶匙	的	盐	.

1茶匙盐。

[wen] [juː; jʊ] [ɑː(r); ə(r)] ['gəʊɪŋ] [tuː; tə] [meɪk] ['pɒrɪdʒ] , ['ɔːlweɪz] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] [kʊk] [ˌaɪ 'tiː] [ðə; ði] [naɪt]

When **you** **are** **going** **to** **make** **porridge** **,** **always** **begin** **to** **cook** **it** **the** **night**

什么时候 你 是 去 到 制作 稀饭 , 总是 开始 到 厨师 它 这 夜晚

[bɪ'fɔː(r)] .

before **.**

前 .

煮粥的时候，一定要提前一晚开始煮。

[pʊt] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [ɪn] [ðə; ði] [ˌaʊt'saɪd] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['sɔːspən] ,

Put **a** **quart** **of** **boiling** **water** **in** **the** **outside** **of** **a** **double** **saucepan** **,**

放 一个 夸脱 的 沸腾 水 在 这 外部 的 一个 双倍的 平底锅 ,

在双层平底锅的外侧倒入一夸脱沸水，

[ænd; ənd] [ə'nʌðə(r)] [kwɔːt] [ɪn] [ðə; ði] [ˌɪn'saɪd] , [ænd; ənd] [ɪn] [ðɪs] [lɑːst] [mɪks] [ðə; ði] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['əʊtmiːl] .

and **another** **quart** **in** **the** **inside** **,** **and** **in** **this** **last** **mix** **the** **salt** **and** **oatmeal** **.**

和 其他 夸脱 在 这 里面 , 和 在 这 最后的 混合 这 盐 和 麦片 .

里面再加一夸脱，最后加入盐和燕麦片。

[pʊt] [ðə; ði] ['sɔːspən] [ɒn] [ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['kɪtʃɪn] [reɪndʒ] , [weə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] ['hɑːdli] [kʊk]

Put **the** **saucepan** **on** **the** **back** **of** **the** **kitchen** **range** **,** **where** **it** **will** **hardly** **cook**

放 这 平底锅 在 这 后退 的 这 厨房 范围 , 在哪里 它 将要 几乎 厨师

[æt; ət] [ɔːl] ,

at **all** **,**

在 全部 ,

把平底锅放在炉灶后面，那里几乎不会加热食物。

[ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [stænd] [ɔːl] [naɪt] .

and **let** **it** **stand** **all** **night** **.**

和 让 它 站立 全部 夜晚 .

让它静置一整夜。

[ɪf] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ɪz] [tuː; tə] [gəʊ] [aʊt] ,

If **the** **fire** **is** **to** **go** **out** **,**

如果 这 火 是 到 去 出去 ,

如果火要熄灭，

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [səʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['aʊəz] [fɜːst] .

put **it** **on** **so** **that** **it** **will** **cook** **for** **two** **hours** **first** **.**

放 它 在 所以 那 它 将要 厨师 为了 二 小时 第一的 .

先把它放在烤箱里烤两个小时。

[ɪn] [ðə; ði] ['mɔːnɪŋ] , [ɪf] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [ɪn] [ðə; ði] [ˌaʊt'saɪd] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['sɔːspən] [ɪz] [kəʊld] ,

In **the** **morning** **,** **if** **the** **water** **in** **the** **outside** **of** **the** **saucepan** **is** **cold** **,**

在 这 早晨 , 如果 这 水 在 这 外部 的 这 平底锅 是 寒冷的 ,

早上，如果平底锅外侧的水是冷的，

[fɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] [wɪð] [hɒt] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [hɑːd] [fɔː(r); fə(r)] [æn; ən] ['aʊə(r)] [wɪ'ðaʊt] ['stɜːrɪŋ] [[fɔːr]]

fill **it** **up** **with** **hot** **,** **and** **boil** **hard** **for** **an** **hour** **without** **stirring** **[** **4** **]**

充满 它 向上 和 热的 , 和 熬 难的 为了 一个 小时 没有 搅拌 [4]

加满热水，大火煮沸一小时，不要搅拌[4]

[ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] .

the **mixture** **.**

这 混合物 .

混合物。

[ðen] [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] [dɪʃ] ,

Then **turn** **it** **out** **in** **a** **hot** **dish** **,**

然后 转动 它 出去 在 一个 热的 盘子 ,

然后把它倒扣在热盘里。

[ænd; ənd] [send] [ˌaɪ ˈtiː] [tuː; tə] [ðə; ði] [ˈteɪb(ə)l] [wɪð] [ə; eɪ] [dʒʌg] [ɒv; əv] [kriːm] .

and	send	it	to	the	table	with	a	jug	of	cream	.
和	发送	它	到	这	桌子	和	一个	水壶	的	奶油	.

然后连同一壶奶油一起端上桌。

[bɔɪld] [raɪs]

BOILED	RICE
煮沸	米

白米饭

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [raɪs] .

1	cup	of	rice	.
1	杯子	的	米	.

杯米。

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ɒv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] .

2	cups	of	boiling	water	.
2	杯子	的	沸腾	水	.

2 杯沸水。

[wʌn] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] .

1	teaspoonful	of	salt	.
1	一茶匙	的	盐	.

1茶匙盐。

[pɪk] [ðə; ði] [raɪs] [ˈəʊvə(r)] , [ˈteɪkɪŋ] [aʊt] [ɔːl] [ðə; ði] [ˈbɪts] [ɒv; əv] [braʊn] [hʌsk] ;

Pick	the	rice	over	,	taking	out	all	the	bits	of	brown	husk	;
挑选	这	米	超过	,	采取	出去	全部	这	比特	的	棕色的	外壳	;

仔细挑选大米，去除所有褐色的稻壳；

[fɪl] [ðə; ði] [ˌaʊtˈsaɪd] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [ˈpɒrɪdʒ] [ˈsɔːspən] [wɪð] [hɒt] [ˈwɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [raɪs] ,

fill	the	outside	of	a	porridge	saucepan	with	hot	water	,	and	put	in	the	rice	,
充满	这	外部	的	一个	稀饭	平底锅	和	热的	水	,	和	放	在	这	米	,

在粥锅外侧倒入热水，然后放入大米。

[sɔːlt] , [ænd; ənd] [ˈwɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)] [ˈfɔːti] [ˈmɪnɪts] , [bʌt; bət] [duː; də] [nɒt] [stɜː(r)] [ˌaɪ ˈtiː] .

salt	,	and	water	,	and	cook	for	forty	minutes	,	but	do	not	stir	it	.
盐	,	和	水	,	和	厨师	为了	四十	分钟	,	但	做	不是	搅拌	它	.

加盐和水，煮四十分钟，但不要搅拌。

[ðen] [teɪk] [ɒf] [ðə; ði] [ˈkʌvə(r)] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [ˈsɔːspən] , [ænd; ənd] [ˈveri] [ˈdʒentli] , [wɪˈðaʊt] [ˈstɜːrɪŋ] ,

Then	take	off	the	cover	from	the	saucepan	,	and	very	gently	,	without	stirring	,
然后	拿	离开	这	覆盖	从	这	平底锅	,	和	非常	轻轻地	,	没有	搅拌	,

然后揭开平底锅的盖子，非常轻柔地，不要搅拌，

[tɜːn] [ˈəʊvə(r)] [ðə; ði] [raɪs] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] ; [pʊt] [ðə; ði] [dɪʃ] [ɪn] [ðə; ði] [ˈʌv(ə)n] [wɪˈðaʊt] [ðə; ði] [ˈkʌvə(r)] ,

turn	over	the	rice	with	a	fork	;	put	the	dish	in	the	oven	without	the	cover	,
转动	超过	这	米	和	一个	叉	;	放	这	盘子	在	这	烤箱	没有	这	覆盖	,

用叉子将米饭翻动一下；将菜肴放入烤箱，无需盖盖子。

[ænd; ənd] [let] [ˌaɪ ˈtiː] [stænd] [ænd; ənd] [draɪ] [fɔː(r); fə(r)] [ten] [ˈmɪnɪts] .

and	let	it	stand	and	dry	for	ten	minutes	.
和	让	它	站立	和	干燥	为了	十	分钟	.

静置晾干十分钟。

[ðen] [tɜːn] [ˌaɪ ˈtiː] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [ˈsɔːspən] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [hɒt] [dɪʃ] ,

Then	turn	it	from	the	saucepan	into	a	hot	dish	,
然后	转动	它	从	这	平底锅	进入	一个	热的	盘子	,

然后把它从平底锅里倒进热盘中，

[ænd; ənd] [pʊt] [ə; eɪ] [ˈkʌvə(r)] [ɒn] [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [kriːm] . [[faɪv]]

and	put	a	cover	on	and	serve	with	cream	.	[	5	]
和	放	一个	覆盖	在	和	服务	和	奶油	.	[	5	]

盖上盖子，配奶油食用。[5]

[raɪs] [krəu'kets]
RICE CROQUETTES
米 炸丸子

米饭炸丸子

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [mɪlk] .
1 cup of milk .
1 杯子 的 牛奶 .

杯牛奶。

[jəʊk] [ɒv; əv] [wʌn] [eg] .
Yolk of 1 egg .
蛋黄 的 1 蛋 .

1个鸡蛋的蛋黄。

¼ [kʌp] [ɒv; əv] [raɪs] .
¼ cup of rice .
¼ 杯子 的 米 .

¼ 杯米。

[wʌn] [lɑːdʒ] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] .
1 large tablespoonful of powdered sugar .
1 大的 一汤匙 的 粉末状 糖 .

1大勺糖粉。

[smɔːl] [hɑːf] - ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] .
Small half - teaspoonful of salt .
小的 一半 - 一茶匙 的 盐 .

一小勺盐，约半茶匙。

½ [kʌp] [ɒv; əv] ['reɪzɪnz] [ænd; ənd] ['kʌrənts] , [mɪkst] .
½ cup of raisins and currants , mixed .
½ 杯子 的 葡萄干 和 醋栗 , 混合 .

半杯葡萄干和黑加仑干混合。

½ ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [və'nɪlə] .
½ teaspoonful of vanilla .
½ 一茶匙 的 香草 .

半茶匙香草精。

[wɒʃ] [ðə; ði] [raɪs] [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['sɔːspən] [wɪð] [ðə; ði] [mɪlk] , [sɔːlt] ,
Wash the rice and put it in a double saucepan with the milk , salt ,
洗 这 米 和 放 它 在 一个 双倍的 平底锅 和 这 牛奶 , 盐 ,

将米淘洗干净，放入双层锅中，加入牛奶、盐，

[ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [kʊk] [tɪl] ['veri] [θɪk] ;
and sugar and cook till very thick ;
和 糖 和 厨师 直到 非常 厚的 ;

加入糖，煮至非常浓稠；

[biːt] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] [stɜː(r)] ['ɪntuː] [ðə; ði] [raɪs] , [ænd; ənd] [biːt] [tɪl] [smuːð] .
beat the yolks of the eggs and stir into the rice , and beat till smooth .
打 这 蛋黄 的 这 鸡蛋 和 搅拌 进入 这 米 , 和 打 直到 光滑的 .

将蛋黄打散，拌入米饭中，搅拌至顺滑。

['sprɪŋk(ə)l] [ðə; ði] [wɒʃt] ['reɪzɪnz] [ænd; ənd] ['kʌrənts] [wɪð] ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd] [rəʊl] [ðem; ðəm] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː]
Sprinkle the washed raisins and currants with flour , and roll them in it
撒 这 洗过 葡萄干 和 醋栗 和 面粉 , 和 卷 他们 在 它
[ænd; ənd] [mɪks] [ðiːz] [ɪn] ,
and mix these in ,
和 混合 这些 在 ,

将洗净的葡萄干和黑加仑干撒上面粉，滚一滚，然后拌入其他食材中。

[ænd; ənd][lɑːst][ðə; ði] [və'nɪlə] .

and	last	the	vanilla	.
和	最后的	这	香草	.

最后是香草味。

[tɜːn] [aʊt][ɒn][ə; eɪ] [pleɪt] , [ænd; ənd][let][ɔːl][get] ['veri] [kəʊld] .

Turn	out	on	a	plate	,	and	let	all	get	very	cold	.
转动	出去	在	一个	盘子	,	和	让	全部	得到	非常	寒冷的	.

倒扣在盘子里，让它们完全冷却。

[ðen] [meɪk] ['ɪntuː] ['pɪrəmɪdz] , [dɪp][ɪn][ðə; ði][jəʊk][ɒv; əv][æn; ən] [eg] [mɪkst] [wɪð] [ə; eɪ] ['teɪbl̩spuːnfʊl]

Then	make	into	pyramids	,	dip	in	the	yolk	of	an	egg	mixed	with	a	tablespoonful
然后	制作	进入	金字塔	,	蘸	在	这	蛋黄	的	一个	蛋	混合	和	一个	一汤匙

[ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ,

of	water	,
的	水	,

然后捏成金字塔形，蘸上蛋黄液（蛋黄液中加了一汤匙水），

[ænd; ənd] [ðen] ['ɪntuː] ['sɪftɪd] [bred] - [krʌmz] , [ænd; ənd][fraɪ][ɪn][ə; eɪ] [diːp] ['sɔːspən] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [

and	then	into	sifted	bread	-	crumbs	,	and	fry	in	a	deep	saucepan	of	boiling	[
和	然后	进入	筛过的	面包	-	面包屑	,	和	炒	在	一个	深的	平底锅	的	沸腾	[

[sɪks]]

6	]
6	]

然后筛入面包屑中，在沸腾的深锅中煎炸[6]

[fæt] , ['juːzɪŋ][ə; eɪ]['waɪə(r)]['bɑːskɪt] .

fat	,	using	a	wire	basket	.
胖的	,	使用	一个	金属丝	篮子	.

用金属丝篮盛装脂肪。

[æz; əz][juː; jʊ] [teɪk] [ðiːz] [frɒm; frəm][ðə; ði][fæt] ,

As	you	take	these	from	the	fat	,
作为	你	拿	这些	从	这	胖的	,

当你从脂肪中取出这些时，

[pʊt][ðem; ðəm][ɒn]['peɪpə(r)][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] [wɪð] [ðə; ði][dɔː(r)]['əʊpən] .

put	them	on	paper	in	the	oven	with	the	door	open	.
放	他们	在	纸	在	这	烤箱	和	这	门	打开	.

把它们放在纸上，然后打开烤箱门，放入烤箱。

[wen] [ɔːl][ɑː(r); ə(r)] [dʌn] , [pʊt][ðem; ðəm][ɒn][ə; eɪ][hɒt] [pleɪt] [ænd; ənd][sɪft] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)]['əʊvə(r)]

When	all	are	done	,	put	them	on	a	hot	plate	and	sift	powdered	sugar	over
什么时候	全部	是	完毕	,	放	他们	在	一个	热的	盘子	和	筛	粉末状	糖	超过

[ðem; ðəm] ,

them	,
他们	,

全部完成后，将它们放在热板上，并在上面筛上糖粉。

[ænd; ənd][pʊt][ə; eɪ][bɪt][ɒv; əv] [red] ['dʒeli][ɒn][tɒp][ɒv; əv] [iːtʃ] .

and	put	a	bit	of	red	jelly	on	top	of	each	.
和	放	一个	少量	的	红色的	果冻	在	顶部	的	每个	.

然后在每块上面放一点红色果冻。

[ðɪs] [ɪz]['ɔːlsəʊ][ə; eɪ][naɪs] [swiːt] [fɔː(r); fə(r)] ['lʌntʃən] .

This	is	also	a	nice	sweet	for	luncheon	.
这	是	还	一个	好的	甜的	为了	午餐	.

这也是一款不错的午餐甜点。

[egz]

EGGS
鸡蛋

鸡蛋

[tuː; tə] [bɔɪl] [egz]
TO **BOIL** **EGGS**
到 熬 鸡蛋

煮鸡蛋

[wen] [ðə; ðɪ]['wɔːtə(r)] [bɔɪlz] , [ə'laʊ] [θriː] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] ['mɪnɪts] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] ['laɪtli] [bɔɪld]
When **the** **water** **boils** **,** **allow** **three** **and** **a** **half** **minutes** **for** **a** **lightly** **boiled**
什么时候 这 水 沸腾 , 允许 三 和 一个 一半 分钟 为了 一个 轻轻 煮沸
[eg] ,
egg **,**
蛋 ,

水烧开后，煮三分半钟即可得到一个略微熟透的鸡蛋。

[fɔː(r)] ['mɪnɪts] [fɔː(r); fə(r)]['betə(r)] [dʌn] , [ænd; ənd] [faɪv] ['mɪnɪts] [fɔː(r); fə(r)] [hɑːd] - [bɔɪld] .
four **minutes** **for** **better** **done** **,** **and** **five** **minutes** **for** **hard** **-** **boiled** **.**
四 分钟 为了 更好的 完毕 , 和 五 分钟 为了 难的 - 煮沸 .

煮四分钟可煮至半熟，煮五分钟可煮至全熟。

[pəʊtʃt] [egz]
POACHED **EGGS**
偷猎 鸡蛋

水煮蛋

[teɪk] [ə; eɪ] [pæn] [wɪtʃ] [ɪz] [nɒt] [mɔː(r)] [ðæn; ðən] [θriː] ['ɪntʃɪz] [diːp] ,
Take **a** **pan** **which** **is** **not** **more** **than** **three** **inches** **deep** **,**
拿 一个 平底锅 哪个 是 不是 更多的 比 三 英寸 深的 ,

取一个深度不超过三英寸的平底锅，

[ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [æz; əz] ['meni] ['mʌfɪn] - [rɪŋz] [æz; əz] [juː; jʊ] [wɪʃ] [tuː; tə] [kʊk] [egz] .
and **put** **in** **as** **many** **muffin** **-** **rings** **as** **you** **wish** **to** **cook** **eggs** **.**
和 放 在 作为 许多 松饼 - 戒指 作为 你 希望 到 厨师 鸡蛋 .

然后放入你想用来煮鸡蛋的松饼圈。

[pɔː(r)] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [tɪl] [ðə; ðɪ] [rɪŋz] [ɑː(r); ə(r)] [hɑːf] ['kʌvəd] , [ænd; ənd] ['skætə(r)] [hɑːf] [ə; eɪ]
Pour **in** **boiling** **water** **till** **the** **rings** **are** **half** **covered** **,** **and** **scatter** **half** **a**
倒 在 沸腾 水 直到 这 戒指 是 一半 涵盖 , 和 分散 一半 一个
['tiːspuːnfʊl] [['sɛvən]]
teaspoonful **[** **7** **]**
一茶匙 [7]

倒入沸水，直到圈状物被水半淹没，然后撒上半茶匙[7]

[ɒv; əv] [sɔːlt] [ɪn] [ðə; ðɪ] ['wɔːtə(r)] .
of **salt** **in** **the** **water** **.**
的 盐 在 这 水 .

水中含盐量。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] [ʌp] [wʌns] , [ænd; ənd] [ðen] [drɔː] [ðə; ðɪ] [pæn] [tuː; tə] [ðə; ðɪ] [edʒ] [ɒv; əv] [ðə; ðɪ] [stəʊv] ,
Let **it** **boil** **up** **once** **,** **and** **then** **draw** **the** **pan** **to** **the** **edge** **of** **the** **stove** **,**
让 它 熬 向上 一次 , 和 然后 画 这 平底锅 到 这 边缘 的 这 火炉 ,

让它沸腾一次后，将锅移到炉灶边缘。

[weə(r)] [ðə; ðɪ] ['wɔːtə(r)] [wɪl] [nɒt] [bɔɪl] [ə'gen] .
where **the** **water** **will** **not** **boil** **again** **.**
在哪里 这 水 将要 不是 熬 再次 .

水不会再次沸腾的地方。

[teɪk] [ə; eɪ] [kʌp] , [breɪk] [wʌn] [eg] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] ['dʒentli] [slaɪd] [ðɪs] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [rɪŋ] ,
Take **a** **cup** **,** **break** **one** **egg** **in** **it** **,** **and** **gently** **slide** **this** **into** **a** **ring** **,**
拿 一个 杯子 , 休息 一 蛋 在 它 , 和 轻轻地 滑动 这 进入 一个 戒指 ,

取一个杯子，打入一个鸡蛋，然后轻轻地将杯子滑入一个环中。

[ænd; ənd][səʊ][ɒn] [tɪl] [ɔːl][ɑː(r); ə(r)] [fʊl] .

and	so	on	till	all	are	full	.
和	所以	在	直到	全部	是	满的	.

如此反复，直到全部装满为止。

[waɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['kʊkɪŋ] , [teɪk] [sʌm; səm] [təʊst] [ænd; ənd] [kʌt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [raʊnd] ['piːsɪz] [wɪð]

While	they	are	cooking	,	take	some	toast	and	cut	it	into	round	pieces	with
尽管	他们	是	烹饪	,	拿	一些	吐司	和	切	它	进入	圆形的	件	和

[ðə; ði] ['bɪskɪt] - ['kʌtə(r)] ,

the	biscuit	-	cutter	,
这	饼干	-	刀具	,

在他们烹饪的时候，取一些吐司，用饼干模具切成圆形小块。

[ðen] ['bʌtə(r)] [ðem; ðəm] .

then	butter	them	.
然后	黄油	他们	.

然后涂上黄油。

[wen] [ðə; ði] [egz] [hæv; həv] [kʊkt] [ten] ['mɪnɪts] ,

When	the	eggs	have	cooked	ten	minutes	,
什么时候	这	鸡蛋	有	煮熟	十	分钟	,

鸡蛋煮了十分钟后，

[teɪk] [ə; eɪ] [slaɪs] [ænd; ənd] [slɪp] [ˌaɪ 'tiː]['ʌndə(r)] [wʌn] [eg] [wɪð] [ɪts] [rɪŋ] ,

take	a	slice	and	slip	it	under	one	egg	with	its	ring	,
拿	一个	片	和	滑	它	在下面	一	蛋	和	它是	戒指	,

取一片面包，用面包圈将其滑入一个鸡蛋下方，

[ænd; ənd] [lɪft] [ðə; ði] [tuː] [tə'geðə(r)] [ɒn] [tuː; tə] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [təʊst] , [ænd; ənd] [ðen] [teɪk] [ɒf] [ðə; ði]

and	lift	the	two	together	on	to	a	piece	of	toast	,	and	then	take	off	the
和	举起	这	二	一起	在	到	一个	片	的	吐司	,	和	然后	拿	离开	这

[rɪŋ] ;

ring	;
戒指	;

将两者一起放到一片吐司上，然后取下戒指；

[ænd; ənd][səʊ][ɒn] [wɪð] [ɔːl][ðə; ði] [egz] .

and	so	on	with	all	the	eggs	.
和	所以	在	和	全部	这	鸡蛋	.

以此类推，把所有的鸡蛋都处理完。

[ʃeɪk] [ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepə(r)] ['əʊvə(r)][ðə; ði] [dɪʃ] , [ænd; ənd] [pʊt] ['pɑːsli] [raʊnd] [ðə; ði]

Shake	a	very	little	salt	and	pepper	over	the	dish	,	and	put	parsley	round	the
摇	一个	非常	小的	盐	和	胡椒	超过	这	盘子	,	和	放	香菜	圆形的	这

[edʒ] .

edge	.
边缘	.

在菜肴上撒上少许盐和胡椒粉，并在边缘放上欧芹碎。

['sʌmtaɪmz] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [tʃɒpt] ['pɑːsli] [ɪz][naɪs][tuː; tə][pʊt]['əʊvə(r)][ðə; ði] [egz] , [tuː] .

Sometimes	a	little	chopped	parsley	is	nice	to	put	over	the	eggs	,	too	.
有时	一个	小的	切碎	香菜	是	好的	到	放	超过	这	鸡蛋	,	也	.

有时候在鸡蛋上撒点切碎的欧芹也不错。

[pəʊtʃt] [egz]

POACHED	EGGS
偷猎	鸡蛋

水煮蛋

[wɪð] [waɪt] [sɔːs]

WITH	WHITE	SAUCE
和	白色的	酱

配白酱

[pəʊtʃ] [wɒt] ['nʌmbə(r)][ɒv; əv] [egz] [juː; jʊ][rɪ'kwaɪə(r)] .

Poach	**what**	**number**	**of**	**eggs**	**you**	**require**	**.**
偷猎	什么	数字	的	鸡蛋	你	要求	.

煮熟所需数量的水煮蛋。

[pleɪs] [ɒn] [raʊndz] [ɒv; əv] ['bʌtəd] [[eit]]

Place	**on**	**rounds**	**of**	**buttered**	**[**	**8**	**]**
地方	在	回合	的	涂黄油的	[	8	]

放在涂了黄油的[8] 圆饼上

[təʊst] .

toast	**.**
吐司	.

吐司。

[hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ][naɪs] ['kriːmi] [sɔːs] [æz; əz] [f'ɒləʊz] :

Have	**ready**	**a**	**nice**	**creamy**	**sauce**	**as**	**follows**	**:**
有	准备好	一个	好的	奶油状	酱	作为	跟随	:

准备好以下美味的奶油酱汁:

[wʌn] ['teɪbl̩spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ; [wen] ['meltɪd] [pʊt] [ɪn][wʌn][ˌəʊ 'zed] . [ɒv; əv]['flaʊə(r)] .

1	**tablespoonful**	**of**	**butter**	**;**	**when**	**melted**	**put**	**in**	**1**	**oz**	**.**	**of**	**flour**	**.**
1	一汤匙	的	黄油	;	什么时候	融化	放	在	1	盎司	.	的	面粉	.

1 汤匙黄油；融化后加入 1 盎司面粉。

[mɪks][bəuθ] [tə'geðə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [mɪlk] [tuː; tə][ðə; ði] ['θɪknəs] [juː; jʊ][rɪ'kwaɪə(r)] , ['stɜːrɪŋ] [ˌaɪ 'tiː]

Mix	**both**	**together**	**,**	**add**	**enough**	**milk**	**to**	**the**	**thickness**	**you**	**require**	**,**	**stirring**	**it**
混合	两个都	一起	,	添加	足够的	牛奶	到	这	厚度	你	要求	,	搅拌	它

[ɔːl][ðə; ði] [taɪm] .

all	**the**	**time**	**.**
全部	这	时间	.

将两者混合，加入适量牛奶至所需的稠度，并不断搅拌。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [kriːm] ['ædɪd] ['greɪtli] [ɪm'pruːvz] [ˌaɪ 'tiː] ; [sɜːv] [wɪð] [tʃɒpt] [hæm] , [tʌŋ] ,

A	**little**	**cream**	**added**	**greatly**	**improves**	**it**	**;**	**serve**	**with**	**chopped**	**ham**	**,**	**tongue**	**,**
一个	小的	奶油	额外	非常	改善	它	;	服务	和	切碎	火腿	,	舌头	,

加一点奶油味道会更好；可搭配切碎的火腿、牛舌等食用。

[ɔː(r)] ['pɑːsli] ['sprɪŋk(ə)ld]['əʊvə(r)][ðə; ði] [egz] .

or	**parsley**	**sprinkled**	**over**	**the**	**eggs**	**.**
或者	香菜	撒上	超过	这	鸡蛋	.

或者在鸡蛋上撒上欧芹碎。

['skræmb(ə)ld] [egz]

SCRAMBLED	**EGGS**
打乱	鸡蛋

炒鸡蛋

[fɔːr] [egz] .

4	**eggs**	**.**
4	鸡蛋	.

4个鸡蛋。

[ˌtuː'tuː] ['teibl̩spuːnful] [ɒv; əv] [mɪlk] .

2	**tablespoonfuls**	**of**	**milk**	**.**
2	汤匙	的	牛奶	.

2汤匙牛奶。

½ ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .

½	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**.**
½	一茶匙	的	盐	.

半茶匙盐。

[pʊt] [ðə; ði] [egz] [ɪn][ə; eɪ] [bəʊl] [ænd; ənd][stɜː(r)] [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [wel] [mɪkst] ;

Put	the	eggs	in	a	bowl	and	stir	till	they	are	well	mixed	;
放	这	鸡蛋	在	一个	碗	和	搅拌	直到	他们	是	出色地	混合	;

将鸡蛋放入碗中，搅拌至充分混合；

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [mɪlk] [ænd; ənd] [sɔːlt] .

add	the	milk	and	salt	.
添加	这	牛奶	和	盐	.

加入牛奶和盐。

[meɪk] [ðə; ði] ['fraɪɪŋ] - [pæn] ['veri] [hɒt] , [ænd; ənd] [pʊt] [wʌn] [ˌəʊ 'zed] . [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] ; [wen] [ˌaɪ 'tiː] [melts] ,

Make	the	frying	-	pan	very	hot	,	and	put	1	oz	.	of	butter	in	it	;	when	it	melts	,
制作	这	煎炸	-	平底锅	非常	热的	,	和	放	1	盎司	.	的	黄油	在	它	;	什么时候	它	融化	,

将煎锅烧得非常热，放入1盎司黄油；黄油融化后，

[stɜː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wel] [frɒm; frəm] [saɪd] [tuː; tə] [saɪd] , [tɪl] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ðə; ði] [pæn] [ɪz] ['kʌvəd] .

stir	it	well	from	side	to	side	,	till	the	bottom	of	the	pan	is	covered	.
搅拌	它	出色地	从	边	到	边	,	直到	这	底部	的	这	平底锅	是	涵盖	.

左右搅拌均匀，直到锅底被面糊覆盖。

[pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [egz] , [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ðem; ðəm] , ['skreɪpɪŋ] [ðem; ðəm] [ɒf] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ðə; ði] [pæn] [ʌn'tɪl] [[naɪn]]

Put	in	the	eggs	,	and	stir	them	,	scraping	them	off	the	bottom	of	the	pan	until	[	9	]
放	在	这	鸡蛋	,	和	搅拌	他们	,	刮擦	他们	离开	这	底部	的	这	平底锅	直到	[	9	]

放入鸡蛋，搅拌，刮掉锅底的鸡蛋，直到[9]

[ðeɪ] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] [get] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [fɜːm] ; [ðen] [drɔː] [ðə; ði] [pæn] [tuː; tə] [ðə; ði] [edʒ] [ɒv; əv] [ðə; ði] [stəʊv] ,

they	begin	to	get	a	little	firm	;	then	draw	the	pan	to	the	edge	of	the	stove	,
他们	开始	到	得到	一个	小的	公司	;	然后	画	这	平底锅	到	这	边缘	的	这	火炉	,

它们开始变得稍微凝固；然后将平底锅移到炉灶边缘，

[ænd; ənd] [skreɪp] [ʌp] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɔːl] [ðə; ði] [taɪm] [tɪl] [ðə; ði] [həʊl] [lʊks] [ə'laɪk] , ['kriːmi] [ænd; ənd] [fɜːm] ,

and	scrape	up	from	the	bottom	all	the	time	till	the	whole	looks	alike	,	creamy	and	firm	,
和	刮	向上	从	这	底部	全部	这	时间	直到	这	所有的	看起来	同样	,	奶油状	和	公司	,

并不断从底部向上刮，直到整体看起来均匀、呈乳状且质地紧实。

[bʌt; bət] [nɒt] [hɑːd] .

but	not	hard	.
但	不是	难的	.

但并不难。

[pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] , ['kʌvəd] [dɪʃ] .

Put	them	in	a	hot	,	covered	dish	.
放	他们	在	一个	热的	,	涵盖	盘子	.

把它们放在热的、带盖的盘子里。

['skræmb(ə)ld] [egz] [wɪð] ['pɑːsli]

SCRAMBLED	EGGS	WITH	PARSLEY
打乱	鸡蛋	和	香菜

欧芹炒蛋

[tʃɒp] [ɪ'nʌf] ['pɑːsli] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] , [ænd; ənd] [mɪns] [hɑːf] [æz; əz] [mʌtʃ] ['ʌnjən] .

Chop	enough	parsley	to	make	a	teaspoonful	,	and	mince	half	as	much	onion	.
劈	足够的	香菜	到	制作	一个	一茶匙	,	和	剁碎	一半	作为	很多	洋葱	.

切碎足够的欧芹，约一茶匙的量，再切碎一半的洋葱。

[pʊt] [ðə; ði] ['ʌnjən] [ɪn] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [wen] [juː; jʊ] [hiːt] [ðə; ði] [pæn] , [ænd; ənd] [kʊk] [ðə; ði] [egz] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] ;

Put	the	onion	in	the	butter	when	you	heat	the	pan	,	and	cook	the	eggs	in	it	;
放	这	洋葱	在	这	黄油	什么时候	你	热	这	平底锅	,	和	厨师	这	鸡蛋	在	它	;

热锅时放入黄油，放入洋葱，然后把鸡蛋放进去煎熟；

[wen] [juː; jʊ] [ɑː(r); ə(r)] ['nɪəli] ['redi] [tuː; tə] [teɪk] [ðə; ði] [egz] [ɒf] [ðə; ði] ['faɪə(r)] , [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['pɑːsli] .

when	you	are	nearly	ready	to	take	the	eggs	off	the	fire	,	put	in	the	parsley	.
什么时候	你	是	几乎	准备好	到	拿	这	鸡蛋	离开	这	火	,	放	在	这	香菜	.

当你快要把鸡蛋从火上拿下来的时候，放入欧芹。

['ɑːftə(r)] ['mɑːgrət] [hæd; həd] ['lɜːnɪd] [haʊ] [tuː; tə] [meɪk] [ðiːz] ['pɜːfɪktli] ,

After	Margaret	had	learned	how	to	make	these	perfectly	,
后	玛格丽特	有	学习	如何	到	制作	这些	完美	,

玛格丽特学会如何完美地制作这些之后，

[ʃiː; ʃi] [bɪ'gæn] [tuː; tə] [mɪks] ['ʌðə(r)] [θɪŋz] [wɪð] [ðə; ði] [egz] .

she	began	to	mix	other	things	with	the	eggs	.
她	开始	到	混合	其他	事物	和	这	鸡蛋	.

她开始在鸡蛋里混入其他东西。

['skræmb(ə)ld] [egz] [wɪð] [tə'mɑːtəʊ]

SCRAMBLED	EGGS	WITH	TOMATO
打乱	鸡蛋	和	番茄

番茄炒蛋

[wen] ['mɑːgrət] [hæd; həd] [ə; eɪ] [fjuː] [tə'mɑːtəʊz] [ʃiː; ʃi] [wʊd] [teɪk] [ðem; ðəm] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [hɑːf] -

When	Margaret	had	a	few	tomatoes	she	would	take	them	,	add	a	half	-
什么时候	玛格丽特	有	一个	很少	西红柿	她	会	拿	他们	,	添加	一个	一半	-

['tiːspuːnfʊl] [-]

teaspoonful	[	10	]
一茶匙	[	-	]

玛格丽特有一些西红柿，她会拿来，加入半茶匙[10]

[ɒv; əv] [sɔːlt] , [tuː] [ʃeɪks] [ɒv; əv] ['pepə(r)] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli] ,

of	salt	,	two	shakes	of	pepper	,	and	a	teaspoonful	of	chopped	parsley	,
的	盐	,	二	奶昔	的	胡椒	,	和	一个	一茶匙	的	切碎	香菜	,

少许盐，两下胡椒粉，以及一茶匙切碎的欧芹。

[ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːl] [ɒn] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] ;

and	simmer	it	all	on	the	fire	for	five	minutes	;
和	煨	它	全部	在	这	火	为了	五	分钟	;

然后把所有食材放在火上慢炖五分钟；

[ðen] [ʃiː; ʃi] [wʊd] [kʊk] [hɑːf] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [mɪnst] ['ʌnjən] [ɪn] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ɪn] [ðə; ði] [hɒt]

then	she	would	cook	half	a	teaspoonful	of	minced	onion	in	the	butter	in	the	hot
然后	她	会	厨师	一半	一个	一茶匙	的	剁碎	洋葱	在	这	黄油	在	这	热的

['fraɪɪŋ] - [pæn] [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] ,

frying	-	pan	as	before	,
煎炸	-	平底锅	作为	前	,

然后她会像以前一样，在热煎锅里用黄油炒半茶匙洋葱碎。

[ænd; ənd] [tɜːn] [ɪn] [ðə; ði] [egz] , [ænd; ənd] [wen] [ðeɪ] [wɜː(r); wə(r)] [bɪ'gɪnɪŋ] [tuː; tə] [grəʊ] [fɜːm] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊ] .

and	turn	in	the	eggs	,	and	when	they	were	beginning	to	grow	firm	put	in	the	tomato	.
和	转动	在	这	鸡蛋	,	和	什么时候	他们	是	开始	到	生长	公司	放	在	这	番茄	.

把鸡蛋翻面，等鸡蛋开始凝固后，放入西红柿。

[ðɪs] [meɪd] [ə; eɪ] ['veri] [naɪs] ['brekfəst] [dɪʃ] .

This	made	a	very	nice	breakfast	dish	.
这	制成	一个	非常	好的	早餐	盘子	.

这道菜非常适合做早餐。

['skræmb(ə)ld] [egz] [wɪð] ['tʃɪkɪn]
SCRAMBLED EGGS WITH CHICKEN
打乱 鸡蛋 和 鸡

鸡肉炒蛋

[tʃɒp] [faɪn] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [kəʊld] ['tʃɪkɪn] , [ɔː(r)] ['eni] [laɪt] - ['kʌləd] [miːt] , [sʌtʃ] [æz; əz] [viːl] ,
Chop fine a cup of cold chicken , or any light - coloured meat , such as veal ,
劈 美好的 一个 杯子 的 寒冷的 鸡 , 或者 任何 光 - 有色 肉 , 这样的 作为 小牛肉 ,

将一杯冷鸡肉，或任何浅色肉类，如小牛肉，切碎。

[ænd; ənd] [hiːt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] , [ə; eɪ] [hɑːf] - ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] ,
and heat it with a tablespoonful of water , a half - teaspoonful of salt ,
和 热 它 和 一个 一汤匙 的 水 , 一个 一半 - 一茶匙 的 盐 ,
[tuː] [ʃeɪks] [ɒv; əv] ['pepə(r)] ,
two shakes of pepper ,
二 奶昔 的 胡椒 ,

加入一汤匙水、半茶匙盐、两下胡椒粉，加热。

[ænd; ənd] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli] .
and a teaspoonful of chopped parsley .
和 一个 一茶匙 的 切碎 香菜 .

再加一茶匙切碎的欧芹。

[kʊk] [ə; eɪ] [hɑːf] - ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [mɪnst] ['ʌnjən] [ɪn] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [juː; jʊ] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [hɒt] ['fraɪɪŋ] -
Cook a half - teaspoonful of minced onion in the butter you put in the hot frying -
厨师 一个 一半 - 一茶匙 的 剁碎 洋葱 在 这 黄油 你 放 在 这 热的 煎炸 -
[pæn] ,
pan ,
平底锅 ,

在热煎锅中放入黄油，加入半茶匙切碎的洋葱翻炒。

[ænd; ənd] [tɜːn] [ɪn] [ðə; ði] [egz] , [ænd; ənd] [wen] [ðeɪ] [set] , [mɪks] [ɪn] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] . [-]
and turn in the eggs , and when they set , mix in the chicken . [11]
和 转动 在 这 鸡蛋 , 和 什么时候 他们 放 , 混合 在 这 鸡 . [-]

倒入鸡蛋，等鸡蛋凝固后，拌入鸡肉。[11]

['sʌmtaɪmz] ['mɑːgrət] [juːst] [tə'mɑːtəʊ] , [æz; əz] [ɪn] [ðə; ði] ['priːviəs] ['resəpi] , [ænd; ənd] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ɪn]
Sometimes Margaret used tomato , as in the previous recipe , and the chicken in
有时 玛格丽特 用过的 番茄 , 作为 在 这 以前的 食谱 , 和 这 鸡 在
[ðə; ði] [egz] ,
the eggs ,
这 鸡蛋 ,

有时玛格丽特会像之前的食谱那样使用番茄，还会用鸡蛋代替鸡肉。

[wen] [ʃiː; ʃi] ['wɒntɪd] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [dɪʃ] .
when she wanted to make a large dish .
什么时候 她 通缉 到 制作 一个 大的 盘子 .

当她想做一道大菜的时候。

[egz] ['bɔːldwɪn]
EGGS BALDWIN
鸡蛋 鲍德温

鲍德温·埃格斯

[bɔɪl] [faɪv] [ɔː(r)] [sɪks] [egz] [hɑːd] .
Boil 5 or 6 eggs hard .
熬 5 或者 6 鸡蛋 难的 .

煮5到6个全熟的鸡蛋。

[pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] , [ðen] [ʃel] [ðem; ðəm] ,
Put them into cold water , then shell them ,
放 他们 进入 寒冷的 水 , 然后 壳 他们 ,

把它们放入冷水中，然后剥壳。

[meɪk] [ə; eɪ] [waɪt] [sɔːs] [ðə; ðɪ] [seɪm] [æz; əz] [ɔːl'redi] [dɪ'skraɪbd] [ɒn][peɪdʒ][eɪt] ,

make	**a**	**white**	**sauce**	**the**	**same**	**as**	**already**	**described**	**on**	**page**	**8**	**,**
制作	一个	白色的	酱	这	相同的	作为	已经	描述	在	页	8	,

按照第 8 页所述的方法制作白酱。

[wɪð] ['pepə(r)] [ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .

with	**pepper**	**and**	**salt**	**to**	**taste**	**.**
和	胡椒	和	盐	到	品尝	.

根据口味加入胡椒和盐。

[rɪ'muːv] [ðə; ðɪ] [jəʊk] [frɒm; frəm][ðə; ðɪ] ['waɪts] , [kʌt] [ʌp][ðə; ðɪ] ['waɪts] [ɪn]['slaɪsɪz] ,

Remove	**the**	**yolk**	**from**	**the**	**whites**	**,**	**cut**	**up**	**the**	**whites**	**in**	**slices**	**,**
消除	这	蛋黄	从	这	白人	,	切	向上	这	白人	在	切片	,

将蛋黄从蛋白中取出，把蛋白切成片。

[ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntuː][ðə; ðɪ] [sɔːs] [tuː; tə] [bɔɪl] [ʌp] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] ['mɪnɪt] .

and	**put**	**into**	**the**	**sauce**	**to**	**boil**	**up**	**for**	**a**	**minute**	**.**
和	放	进入	这	酱	到	熬	向上	为了	一个	分钟	.

放入酱汁中煮沸一分钟。

[pɑːs] [ðə; ðɪ] [jəʊk] [θruː] [ə; eɪ]['waɪə(r)] [sɪv] , [pʊt] [ðə; ðɪ] [sɔːs] [ænd; ənd] [eg] ['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ]

Pass	**the**	**yolks**	**through**	**a**	**wire**	**sieve**	**,**	**put**	**the**	**sauce**	**and**	**egg**	**mixture**	**into**	**a**
经过	这	蛋黄	通过	一个	金属丝	筛	,	放	这	酱	和	蛋	混合物	进入	一个

[dɪʃ] ,

dish	**,**
盘子	,

将蛋黄过筛，把酱汁和鸡蛋混合物倒入盘中。

[ænd; ənd] ['dekəreɪt] [ðə; ðɪ] [tɒp] [wɪð] [ðə; ðɪ] [jəʊk] [ænd; ənd][sʌm; səm] [tʃɒpt] ['pɑːsli] .

and	**decorate**	**the**	**top**	**with**	**the**	**yolk**	**and**	**some**	**chopped**	**parsley**	**.**
和	装饰	这	顶部	和	这	蛋黄	和	一些	切碎	香菜	.

最后在上面放上蛋黄和一些切碎的欧芹装饰。

[kriːmd] [egz] [ɪn] ['beɪkɪŋ] - ['dɪʃɪz]

CREAMED	**EGGS**	**IN**	**BAKING**	**-**	**DISHES**
奶油	鸡蛋	在	烘烤	-	菜肴

烤盘中的奶油蛋

[kʌt] [sɪks] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] ['ɪntuː]['bɪts] , [mɪks] [wɪð] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [waɪt] [sɔːs] , [ænd; ənd] [pʊt] [

Cut	**six**	**hard**	**-**	**boiled**	**eggs**	**into**	**bits**	**,**	**mix**	**with**	**a**	**cup**	**of**	**white**	**sauce**	**,**	**and**	**put**	**[**
切	六	难的	-	煮沸	鸡蛋	进入	比特	,	混合	和	一个	杯子	的	白色的	酱	,	和	放	[

-]

12	**]**
-	]

将六个煮熟的鸡蛋切成小块，与一杯白酱混合，然后放入[12]

[ɪn] [smɔːl] ['beɪkɪŋ] - ['dɪʃɪz] [wɪtʃ] [juː; jʊ][hæv; həv] ['bʌtəd] .

in	**small**	**baking**	**-**	**dishes**	**which**	**you**	**have**	**buttered**	**.**
在	小的	烘烤	-	菜肴	哪个	你	有	涂黄油的	.

盛入涂抹了黄油的小烤盘中。

['kʌvə(r)]['əʊvə(r)] [wɪð] [faɪn] , ['sɪftɪd] [bred] - [krʌmz] , [ænd; ənd] [dɒt] [wɪð] ['bɪts][ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [ə'baʊt]

Cover	**over**	**with**	**fine**	**,**	**sifted**	**bread**	**-**	**crumbs**	**,**	**and**	**dot**	**with**	**bits**	**of**	**butter**	**,**	**about**
覆盖	超过	和	美好的	,	筛过的	面包	-	面包屑	,	和	点	和	比特	的	黄油	,	关于

[fɔː(r)][tuː; tə] [iːtʃ] [dɪʃ] ,

four	**to**	**each**	**dish**	**,**
四	到	每个	盘子	,

在表面撒上一层细筛面包屑，再点缀上几小块黄油，每盘大约四块。

[ænd; ənd] [braʊn] [ɪn][ðə; ðɪ]['ʌv(ə)n] .

and	**brown**	**in**	**the**	**oven**	**.**
和	棕色的	在	这	烤箱	.

放入烤箱烤至棕色。

[stɪk] [ə; eɪ][bɪt][ɒv; əv] ['pɑːsli] [ɪn][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv] [iːtʃ] , [ænd; ənd][pʊt] [iːtʃ] [dɪʃ] [ɒn][ə; eɪ] [pleɪt] ,

Stick	a	bit	of	parsley	in	the	top	of	each	,	and	put	each	dish	on	a	plate	,
戳	一个	少量	的	香菜	在	这	顶部	的	每个	,	和	放	每个	盘子	在	一个	盘子	,

在每道菜的顶部插上少许欧芹碎，然后将每道菜放在盘子上。

[tuː; tə] [sɜːv] .

to	serve	.
到	服务	.

服务。

[bɝdz] - [nests]

BIRDS	'	NESTS
鸟类	-	巢穴

鸟巢

['sʌmtaɪmz] , [wen] [ʃiː; ʃi] ['wɒntɪd] ['sʌmθɪŋ] ['veri] ['prɪti] [fɔː(r); fə(r)] ['brekfəst] , ['mɑːgrət] [juːst] [ðɪs]

Sometimes	,	when	she	wanted	something	very	pretty	for	breakfast	,	Margaret	used	this
有时	,	什么时候	她	通缉	某物	非常	漂亮的	为了	早餐	,	玛格丽特	用过的	这

['resəpi] :

recipe	:
食谱	:

有时，玛格丽特想吃顿精致的早餐时，就会用这个食谱：

[breɪk] [sɪks] [egz] , ['pʊtɪŋ] [ðə; ði] ['waɪts] [tə'geðə(r)] [ɪn][wʌn] [lɑːdʒ] [bəʊl] ,

Break	six	eggs	,	putting	the	whites	together	in	one	large	bowl	,
休息	六	鸡蛋	,	推杆	这	白人	一起	在	一	大的	碗	,

打入六个鸡蛋，将蛋白放入一个大碗中。

[ænd; ənd][ðə; ði] [jəʊk] ['ɪntuː][sɪks] [kʌps] [ɒn][ðə; ði] ['kɪtʃɪn] ['teɪb(ə)l] .

and	the	yolks	into	six	cups	on	the	kitchen	table	.
和	这	蛋黄	进入	六	杯子	在	这	厨房	桌子	.

将蛋黄倒入厨房桌子上的六个杯子中。

[biːt] [ðə; ði] ['waɪts] [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [stɪf] , ['pʊtɪŋ] [ɪn][hɑːf][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ['ɑːftəwədz]

Beat	the	whites	till	they	are	stiff	,	putting	in	half	a	teaspoonful	of	salt	afterwards
打	这	白人	直到	他们	是	僵硬的	,	推杆	在	一半	一个	一茶匙	的	盐	然后

.

:
:

将蛋白打发至硬性发泡，然后加入半茶匙盐。

[dɪ'vaɪd] [ðə; ði] ['waɪts] , ['pʊtɪŋ] [ðem; ðəm]['ɪntuː][sɪks] ['pæti] - [pænz] , [ɔː(r)] [smɔːl] ['beɪkɪŋ] - ['dɪʃɪz] .

Divide	the	whites	,	putting	them	into	six	patty	-	pans	,	or	small	baking	-	dishes	.
划分	这	白人	,	推杆	他们	进入	六	肉饼	-	平底锅	,	或者	小的	烘烤	-	菜肴	.

将蛋白分成六份，分别放入六个小烤盘或小烤碗中。

[meɪk] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [həʊl] [ɔː(r)] [nest] [ɪn][ðə; ði] ['mɪd(ə)l] [ɒv; əv] [iːtʃ] ,

Make	a	little	hole	or	nest	in	the	middle	of	each	,
制作	一个	小的	洞	或者	巢	在	这	中间	的	每个	,

在每个小球的中间挖一个小洞或做一个小窝，

[ænd; ənd][slɪp] [wʌn] [jəʊk] ['keəfəli] [frɒm; frəm][ðə; ði] [kʌp] ['ɪntuː][ðə; ði] [pleɪs] .

and	slip	one	yolk	carefully	from	the	cup	into	the	place	.
和	滑	一	蛋黄	小心	从	这	杯子	进入	这	地方	.

小心地将一个蛋黄从杯子里滑入杯中。

['sprɪŋk(ə)l][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [-]

Sprinkle	a	little	[	13	]
撒	一个	小的	[	-	]

撒一点[13]

[sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] , [ænd; ənd][pʊt][ə; eɪ][bɪt][ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɒn][tɒp] ,

salt	and	pepper	over	them	,	and	put	a	bit	of	butter	on	top	,
盐	和	胡椒	超过	他们	,	和	放	一个	少量	的	黄油	在	顶部	,

撒上盐和胡椒粉，再放上一小块黄油。

[ænd; ənd][pʊt][ðə; ði] ['dɪʃɪz] ['ɪntuː][ə; eɪ][pæn][ænd; ənd][set][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] [tɪl] [ðə; ði] [eg] - ['waɪts]

and	put	the	dishes	into	a	pan	and	set	in	the	oven	till	the	egg	-	whites
和	放	这	菜肴	进入	一个	平底锅	和	放	在	这	烤箱	直到	这	蛋	-	白人

[ɑː(r); ə(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [braʊn] .

are	a	little	brown	.
是	一个	小的	棕色的	.

将这些菜肴放入烤盘中，放入烤箱烤至蛋白略呈棕色。

['ɒmlət]

OMELETTE

煎蛋卷

煎蛋卷

['meɪkɪŋ] [æn; ən] ['ɒmlət] [siːm] ['rɑːðə(r)][ə; eɪ] ['dɪfɪkəlt] [θɪŋ] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][gɜːl] ,

Making	an	omelette	seems	rather	a	difficult	thing	for	a	little	girl	,
制作	一个	煎蛋卷	似乎	相当	一个	难的	事物	为了	一个	小的	女孩	,

对一个小女孩来说，做煎蛋卷似乎是一件相当困难的事情。

[bʌt; bət] ['mɑːgrət] [meɪd] [hɜːz] [ɪn][ə; eɪ] ['veri] ['iːzi] [weɪ] .

but	Margaret	made	hers	in	a	very	easy	way	.
但	玛格丽特	制成	她的	在	一个	非常	简单的	方式	.

但玛格丽特用非常简单的方法就做出了她的那份。

[hɜː(r); hə(r)] ['resəpi] [sed] :

Her	recipe	said	:
她	食谱	说	:

她的食谱上写着：

[breɪk] [fɔː(r)] [egz] ['seprətli] .

Break	four	eggs	separately	.
休息	四	鸡蛋	分别地	.

分别打入四个鸡蛋。

[biːt] [ðə; ði] ['waɪts] [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [stɪf] , [ænd; ənd] [ðen] [wɒʃ] [ænd; ənd][waɪp][draɪ][ðə; ði] [eg] -

Beat	the	whites	till	they	are	stiff	,	and	then	wash	and	wipe	dry	the	egg	-
打	这	白人	直到	他们	是	僵硬的	,	和	然后	洗	和	擦拭	干燥	这	蛋	-

['biːtə(r)] ,

beater	,
击打者	,

将蛋白打发至硬性发泡，然后清洗并擦干打蛋器。

[ænd; ənd] [biːt] [ðə; ði] [jəʊk] [tɪl] [ðeɪ] [fəʊm] , [ænd; ənd] [ðen] [pʊt][ɪn][hɑːf][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt]

and	beat	the	yolks	till	they	foam	,	and	then	put	in	half	a	teaspoonful	of	salt
和	打	这	蛋黄	直到	他们	泡沫	,	和	然后	放	在	一半	一个	一茶匙	的	盐

.

:
.

将蛋黄打至起泡，然后加入半茶匙盐。

[pɔː(r)][ðə; ði] [jəʊk] ['əʊvə(r)][ðə; ði] ['waɪts] , [ænd; ənd][mɪks]['dʒentli] [wɪð] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [spuːn] .

Pour	the	yolks	over	the	whites	,	and	mix	gently	with	a	large	spoon	.
倒	这	蛋黄	超过	这	白人	,	和	混合	轻轻地	和	一个	大的	勺子	.

将蛋黄液倒入蛋白中，用大勺轻轻搅拌。

[hæv; həv][ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] - [pæn][hɒt] , [wɪð] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ['meltɪd] [ɪn][ˌaɪ 'tiː] ,

Have	a	frying	-	pan	hot	,	with	a	piece	of	butter	melted	in	it	,
有	一个	煎炸	-	平底锅	热的	,	和	一个	片	的	黄油	融化	在	它	,

将煎锅烧热，并在锅中融化一小块黄油。

[ænd; ənd] [spred] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [həʊl] ['sɜːfɪs] ;

and	spread	the	butter	over	the	whole	surface	;
和	传播	这	黄油	超过	这	所有的	表面	;

将黄油涂抹在整个表面上；

[pɔː(r)] [ðə; ði] [egz] [ɒn] [ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['məʊmənt] .

pour	the	eggs	on	and	let	them	cook	for	a	moment	.
倒	这	鸡蛋	在	和	让	他们	厨师	为了	一个	片刻	.

把鸡蛋倒进去，让它们煎一会儿。

[ðen] [-]

Then	[	14	]
然后	[	-	]

然后[14]

[teɪk] [ə; eɪ] ['kɪtʃɪn] ['pælət] - [naɪf] [ænd; ənd] [slɪp] ['ʌndə(r)] [æn; ən] [edʒ] ,

take	a	kitchen	palette	-	knife	and	slip	under	an	edge	,
拿	一个	厨房	调色板	-	刀	和	滑	在下面	一个	边缘	,

用厨房抹刀将刀刃插入边缘下方，

[ænd; ənd] [lʊk] [tuː; tə] [siː] [ɪf] [ðə; ði] ['mɪd(ə)l] [ɪz] ['getɪŋ] [braʊn] , [bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ðə; ði] ['kʌlə(r)] ['kɒmz]

and	look	to	see	if	the	middle	is	getting	brown	,	because	the	colour	comes
和	看	到	看	如果	这	中间	是	获得	棕色的	,	因为	这	颜色	来

[ðeə(r)] [fɜːst] .

there	first	.
那里	第一的	.

看看中间部分是否变黄，因为颜色最先从那里开始显现。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ə; eɪ] [naɪs] ['iːv(ə)n] ['kʌlə(r)] , [slɪp] [ðə; ði] [naɪf] [wel] ['ʌndə(r)] ,

When	it	is	a	nice	even	colour	,	slip	the	knife	well	under	,
什么时候	它	是	一个	好的	甚至	颜色	,	滑	这	刀	出色地	在下面	,

当颜色均匀漂亮时，将刀子深深地滑入颜料下方。

[ænd; ənd] [tɜːn] [ðə; ði] ['ɒmlət] [hɑːf] ['əʊvə(r)] , ['kʌvərɪŋ] [wʌn] [pɑːt] [wɪð] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] ,

and	turn	the	omelette	half	over	,	covering	one	part	with	the	other	,
和	转动	这	煎蛋卷	一半	超过	,	覆盖	一	部分	和	这	其他	,

将蛋饼翻过来，用另一半盖住一部分。

[ænd; ənd] [ðen] [slɪp] [ðə; ði] [həʊl] [ɒf] [ɒn] [tuː; tə] [ə; eɪ] [hɒt] [pleɪt] .

and	then	slip	the	whole	off	on	to	a	hot	plate	.
和	然后	滑	这	所有的	离开	在	到	一个	热的	盘子	.

然后把整个东西滑到热板上。

[ðə; ði] [kʊk] [hæd; həd] [tuː; tə] [ʃəʊ] ['mɑːgrət] [haʊ] [tuː; tə] ['mænɪdʒ] [ðɪs] [ðə; ði] [fɜːst] [taɪm] ,

The	cook	had	to	show	Margaret	how	to	manage	this	the	first	time	,
这	厨师	有	到	展示	玛格丽特	如何	到	管理	这	这	第一的	时间	,

厨师第一次必须亲自示范给玛格丽特看。

[bʌt; bət] ['ɑːftə(r)] [ðæt] [ʃiː; ʃi] [kʊd; kəd] [duː; də] [ˌaɪ 'tiː] [ə'ləʊn] .

but	after	that	she	could	do	it	alone	.
但	后	那	她	可以	做	它	独自的	.

但之后她就能独自完成了。

['ɒmlət] [wɪð] ['mʌʃrʊmz]

OMELETTE	WITH	MUSHROOMS
煎蛋卷	和	蘑菇

蘑菇煎蛋卷

[teɪk] [ə; eɪ] [fjuː] ['mʌʃrʊmz] [ɔː(r)][ə; eɪ]['bɒt(ə)l][ɒv; əv] [tʃæm'pɪnjənz] , [ænd; ənd] [slaɪs] [hɑːf][ɒv; əv]

Take	**a**	**few**	**mushrooms**	**or**	**a**	**bottle**	**of**	**champignons**	**,**	**and**	**slice**	**half**	**of**
拿	一个	很少	蘑菇	或者	一个	瓶子	的	蘑菇	,	和	片	一半	的

[ðem; ðəm]['ɪntuː] [θɪn] ['piːsɪz] .

them	**into**	**thin**	**pieces**	**.**
他们	进入	薄的	件	.

取几朵蘑菇或一瓶香菇，将其中一半切成薄片。

[meɪk] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] ['veri] [rɪtʃ] [waɪt] [sɔːs] , ['juːzɪŋ] [kriːm] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [mɪlk] ,

Make	**a**	**cup**	**of**	**very**	**rich**	**white**	**sauce**	**,**	**using**	**cream**	**instead**	**of**	**milk**	**,**
制作	一个	杯子	的	非常	富有的	白色的	酱	,	使用	奶油	反而	的	牛奶	,

用奶油代替牛奶，做一杯非常浓郁的白酱。

[ænd; ənd] [kʊk] [ðə; ði] ['mʌʃrʊmz] [ɪn][ˌaɪ 'tiː][fɔː(r); fə(r)][wʌn] ['mɪnɪt] .

and	**cook**	**the**	**mushrooms**	**in**	**it**	**for**	**one**	**minute**	**.**
和	厨师	这	蘑菇	在	它	为了	一	分钟	.

将蘑菇放入锅中煮一分钟。

[meɪk] [ðə; ði] ['ɒmlət] [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] , [ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [sɔːs] [wen] [juː; jʊ] [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː]

Make	**the**	**omelette**	**as**	**before**	**,**	**and**	**cover**	**with**	**the**	**sauce**	**when**	**you**	**turn**	**it**
制作	这	煎蛋卷	作为	前	,	和	覆盖	和	这	酱	什么时候	你	转动	它

['əʊvə(r)] . [-]

over	**.**	**[**	**15**	**]**
超过	.	[	-	]

按照之前的方法做煎蛋卷，翻面时淋上酱汁。[15]

[egz] [ɪn] [keɪsɪz]

EGGS	**IN**	**CASES**
鸡蛋	在	案例

蛋盒

['bʌtə(r)] [sʌm; səm] ['ræməkɪn] [keɪsɪz] (['tʃaɪnə][ɔː(r)]['peɪpə(r)]) [ænd; ənd] [pʊt] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)]

Butter	**some**	**ramekin**	**cases**	**(**	**china**	**or**	**paper**	**)**	**and**	**put**	**a**	**small**	**piece**	**of**	**butter**
黄油	一些	烤盅	案例	(	中国	或者	纸	)	和	放	一个	小的	片	的	黄油

[ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli] ,

and	**a**	**pinch**	**of**	**chopped**	**parsley**	**,**
和	一个	捏	的	切碎	香菜	,

在一些烤盅（瓷质或纸质）上涂抹黄油，放入一小块黄油和一小撮切碎的欧芹，

['pepə(r)] [ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd] [breɪk] [æn; ən] [eg] ['keəfəli] ['ɪntuː] [iːtʃ] [keɪs] ;

pepper	**and**	**salt**	**,**	**and**	**break**	**an**	**egg**	**carefully**	**into**	**each**	**case**	**;**
胡椒	和	盐	,	和	休息	一个	蛋	小心	进入	每个	案件	;

加入胡椒粉和盐，小心地将鸡蛋打入每个蛋壳中；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [kriːm] [ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [braʊn] [bred] - [krʌmz] .

add	**a**	**tablespoonful**	**of**	**cream**	**and**	**a**	**few**	**browned**	**bread**	**-**	**crumbs**	**.**
添加	一个	一汤匙	的	奶油	和	一个	很少	棕色	面包	-	面包屑	.

加入一汤匙奶油和一些烤焦的面包屑。

[beɪk] [ə'baʊt] [faɪv] ['mɪnɪts] .

Bake	**about**	**five**	**minutes**	**.**
烤	关于	五	分钟	.

烤约五分钟。

[egz] [wɪð] [tʃiːz]

EGGS	**WITH**	**CHEESE**
鸡蛋	和	奶酪

奶酪炒蛋

[sɪks] [egz] .

6	**eggs**	**.**
6	鸡蛋	.

6个鸡蛋。

[ˌtuːˈtuː] [fʊl] [ˈteiblˌspuːnful] [ˈpɑːməzæn; ˌpɑːməˈzæn] [tʃiːz] .

2	**full**	**tablespoonfuls**	**Parmesan**	**cheese**	**.**
2	满的	汤匙	帕尔马干酪	奶酪	.

2 满满一大勺帕玛森奶酪。

½ [ˈtiːspuːnfʊl] [sɔːlt] .

½	**teaspoonful**	**salt**	**.**
½	一茶匙	盐	.

半茶匙盐。

[pɪntʃ] [ɒv; əv] [red] [ˈpepə(r)] .

Pinch	**of**	**red**	**pepper**	**.**
捏	的	红色的	胡椒	.

少许红辣椒粉。

[biːt] [ðə; ði] [egz] [wɪˈðaʊt] [ˈsepəreɪtɪŋ] [tɪl] [lait] [ænd; ənd] [ˈfəʊmi] , [ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði]

Beat	**the**	**eggs**	**without**	**separating**	**till**	**light**	**and**	**foamy**	**,**	**and**	**then**	**add**	**the**
打	这	鸡蛋	没有	分离	直到	光	和	泡沫状	,	和	然后	添加	这

[tʃiːz] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] [ˈpepə(r)] .

cheese	**,**	**salt**	**,**	**and**	**pepper**	**.**
奶酪	,	盐	,	和	胡椒	.

将鸡蛋打至蓬松起泡，无需分离蛋黄和蛋白，然后加入奶酪、盐和胡椒粉。

[pʊt] [ə; eɪ] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˈbʌtə(r)] [ɪn][ðə; ði] [ˈfraɪɪŋ] - [pæn] , [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [hɒt] [pʊt] [ɪn]

Put	**a**	**tablespoonful**	**of**	**butter**	**in**	**the**	**frying**	**-**	**pan**	**,**	**and**	**when**	**it**	**is**	**hot**	**put**	**in**
放	一个	一汤匙	的	黄油	在	这	煎炸	-	平底锅	,	和	什么时候	它	是	热的	放	在

[ðə; ði] [egz] ,

the	**eggs**	**,**
这	鸡蛋	,

在煎锅里放一汤匙黄油，黄油热后打入鸡蛋。

[ænd; ənd][stɜː(r)] [tɪl] [smuːð] [ænd; ənd][fɜːm] .

and	**stir**	**till**	**smooth**	**and**	**firm**	**.**
和	搅拌	直到	光滑的	和	公司	.

搅拌至顺滑浓稠。

[sɜːv] [ɒn] [smɔːl] [ˈpiːsɪz] [ɒv; əv] [ˈbʌtəd] [təʊst] .

Serve	**on**	**small**	**pieces**	**of**	**buttered**	**toast**	**.**
服务	在	小的	件	的	涂黄油的	吐司	.

盛在涂抹了黄油的小块吐司上。

[ˈpɑːməzæn; ˌpɑːməˈzæn] [tʃiːz] [ɪz] [ˈveri] [naɪs] [tuː; tə][juːz] [-]

Parmesan	**cheese**	**is**	**very**	**nice**	**to**	**use**	**[**	**16**	**]**
帕尔马干酪	奶酪	是	非常	好的	到	使用	[	-	]

帕尔马干酪非常好用[16]

[ɪn] [ˈkʊkɪŋ] ; [ˌaɪ ˈtiː] [ˈkɒmz] [ɪn] [ˈbɔtlz] , [ɔːl] [ˈredi] [ˈgreɪtɪd] [tuː; tə][juːz] .

in	**cooking**	**;**	**it**	**comes**	**in**	**bottles**	**,**	**all**	**ready**	**grated**	**to**	**use**	**.**
在	烹饪	;	它	来	在	瓶子	,	全部	准备好	磨碎的	到	使用	.

在烹饪中；它装在瓶子里，已经磨碎，可以直接使用。

[fraɪd] [egz] [ænd; ənd] [ˈbeɪkən]

FRIED	**EGGS**	**AND**	**BACON**
油煎	鸡蛋	和	熏肉

煎蛋和培根

[teɪk] [sʌm; səm][ˈbeɪkən][ænd; ənd] [pʊt] [ɪn][ə; eɪ] [hɒt] [ˈfraɪɪŋ] - [pæn] , [ænd; ənd] [kʊk] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [krɪsps] .

Take	**some**	**bacon**	**and**	**put**	**in**	**a**	**hot**	**frying**	**-**	**pan**	**,**	**and**	**cook**	**till**	**it**	**crisps**	**.**
拿	一些	熏肉	和	放	在	一个	热的	煎炸	-	平底锅	,	和	厨师	直到	它	薯片	.

取一些培根放入热煎锅中，煎至酥脆。

[ðen] [lɪft] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] [ɒn] [ə; eɪ] [hɒt] [dɪʃ] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] .

Then	lift	it	out	on	a	hot	dish	and	put	in	the	oven	.
然后	举起	它	出去	在	一个	热的	盘子	和	放	在	这	烤箱	.

然后把它盛到热盘子里，放进烤箱。

[breɪk] [sɪks] [egz] [ɪn] ['seprət] [kʌps] , [ænd; ənd] [slaɪd] [ðem; ðəm] ['keəfəli] ['ɪntuː] [ðə; ði] [fæt] [left] [ɪn] [ðə; ði] [pæn] ,

Break	six	eggs	in	separate	cups	,	and	slide	them	carefully	into	the	fat	left	in	the	pan	,
休息	六	鸡蛋	在	分离	杯子	,	和	滑动	他们	小心	进入	这	胖的	左边	在	这	平底锅	,

将六个鸡蛋分别打入不同的杯子中，然后小心地将它们滑入锅中剩余的油脂中。

[ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [kʊk] [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['rɑːðə(r)] [fɜːm] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɪz] [braʊn] .

and	let	them	cook	till	they	are	rather	firm	and	the	bottom	is	brown	.
和	让	他们	厨师	直到	他们	是	相当	公司	和	这	底部	是	棕色的	.

煮至它们比较硬实，底部呈棕色即可。

[ðen] [teɪk] [ə; eɪ] ['streɪnə(r)] [ænd; ənd] [teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] ['keəfəli] , [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['mɪd(ə)l] [ɒv; əv] [ðə; ði] [dɪʃ] ,

Then	take	a	strainer	and	take	them	out	carefully	,	and	put	in	the	middle	of	the	dish	,
然后	拿	一个	滤网	和	拿	他们	出去	小心	,	和	放	在	这	中间	的	这	盘子	,

然后取一个滤网，小心地将它们捞出，放在盘子中央。

[ænd; ənd] [ə'reɪndʒ] [ðə; ði] ['beɪkən] [ɔːl] [ə'raʊnd] , [wɪð] ['pɑːsli] [ɒn] [ðə; ði] [edʒ] .

and	arrange	the	bacon	all	around	,	with	parsley	on	the	edge	.
和	安排	这	熏肉	全部	大约	,	和	香菜	在	这	边缘	.

将培根均匀地摆放在周围，边缘放上欧芹。

[hæm] [ænd; ənd] [egz] , ['məʊldɪd]

HAM	AND	EGGS	,	MOULDED
火腿	和	鸡蛋	,	模制

火腿和鸡蛋，模制

[teɪk] [smɔːl] , [diːp] [tɪnz] , [sʌtʃ] [æz; əz] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [tim'baːliz] , [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] [ðem; ðəm] .

:

.

Take	small	,	deep	tins	,	such	as	are	used	for	timbales	,	and	butter	them
拿	小的	,	深的	罐头	,	这样的	作为	是	用过的	为了	定音鼓	,	和	黄油	他们

取一些小而深的锡罐，例如用来装烤饼的锡罐，涂上黄油。

[meɪk] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [waɪt] [sɔːs] ; [teɪk] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [kəʊld] [bɔɪld] [hæm] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [-] 17 [-]

Make	one	cup	of	white	sauce	;	take	a	cup	of	cold	boiled	ham	which	has	been	[	17	]
制作	一	杯子	的	白色的	酱	;	拿	一个	杯子	的	寒冷的	煮沸	火腿	哪个	有	到过	[	-	]

做一杯白酱；取一杯已经[17]的冷煮火腿

[pʊt] [θruː] [ðə; ði] ['mɪnsɪŋ] - [mə'ʃiːn] , [ænd; ənd] [mɪks] [wɪð] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [waɪt] [sɔːs] [ænd; ənd] [wʌn] [eg] , ['slaɪtli] ['biːt(ə)n] .

put	through	the	mincing	-	machine	,	and	mix	with	a	tablespoonful	of	white	sauce	and	one	egg	,	slightly	beaten	.
放	通过	这	绞碎	-	机器	,	和	混合	和	一个	一汤匙	的	白色的	酱	和	一	蛋	,	轻微地	被打败	.

用绞肉机绞碎，然后与一汤匙白酱和一个稍微打散的鸡蛋混合。

[pres] [ðɪs] [laɪk] [ə; eɪ] ['laɪnɪŋ] ['ɪntuː] [ðə; ði] [tɪnz] ,

Press	**this**	**like**	**a**	**lining**	**into**	**the**	**tins**	**,**
按	这	喜欢	一个	衬垫	进入	这	罐头	,

把这个像衬里一样压入罐子里，

[ænd; ənd] [ðen] ['dʒentli] [drɒp] [ə; eɪ] [rɔː] [eg] [ɪn] [ðə; ði] ['sentə(r)] [ɒv; əv] [iːtʃ] .

and	**then**	**gently**	**drop**	**a**	**raw**	**egg**	**in**	**the**	**centre**	**of**	**each**	**.**
和	然后	轻轻地	降低	一个	生的	蛋	在	这	中心	的	每个	.

然后轻轻地在每个蛋壳中央放入一个生鸡蛋。

[stænd] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [tɪl] [ðə; ði] [egz] [ɑː(r); ə(r)] [fɜːm] —

Stand	**them**	**in**	**a**	**pan**	**of**	**boiling**	**water**	**in**	**the**	**oven**	**till**	**the**	**eggs**	**are**	**firm**	**—**
站立	他们	在	一个	平底锅	的	沸腾	水	在	这	烤箱	直到	这	鸡蛋	是	公司	—

[ə'baʊt] [ten] ['mɪnɪts] — [ænd; ənd] [tɜːn] [aʊt] [ɒn] [ə; eɪ] [raʊnd] [dɪʃ] .

about	**ten**	**minutes**	**—**	**and**	**turn**	**out**	**on**	**a**	**round**	**dish**	**.**
关于	十	分钟	—	和	转动	出去	在	一个	圆形的	盘子	.

将它们放入烤箱中的沸水锅里，煮至鸡蛋凝固——大约十分钟——然后倒扣在圆形盘子上。

[pʊt] [raʊnd] [ðem; ðəm] [ðə; ði] [rest] [ɒv; əv] [ðə; ði] [waɪt] [sɔːs] .

Put	**round**	**them**	**the**	**rest**	**of**	**the**	**white**	**sauce**	**.**
放	圆形的	他们	这	休息	的	这	白色的	酱	.

将剩余的白酱淋在它们周围。

[juː; jʊ] [kæn; kən] [stænd] [ðə; ði] ['lɪt(ə)l] [məʊldz] [ɒn] ['sɔɤklz] [ɒv; əv] [təʊst] [ɪf] [juː; jʊ] [wɪʃ] .

You	**can**	**stand**	**the**	**little**	**moulds**	**on**	**circles**	**of**	**toast**	**if**	**you**	**wish**	**.**
你	能	站立	这	小的	模具	在	界	的	吐司	如果	你	希望	.

如果你愿意的话，可以把小模具放在烤面包片上。

[ðɪs] ['resəpi] [wɒz; wəz] ['gɪv(ə)n] ['mɑːgrət] [baɪ] [hɜː(r); hə(r)] ['prɪti] [ɑːnt] , [huː] [gɒt] [ˌaɪ 'tiː] [æt; ət] [ðə; ði]

This	**recipe**	**was**	**given**	**Margaret**	**by**	**her**	**Pretty**	**Aunt**	**,**	**who**	**got**	**it**	**at**	**the**
这	食谱	曾是	给定	玛格丽特	经过	她	漂亮的	阿姨	,	WHO	得到	它	在	这

['kʊkəri] - [skuːl] ;

cookery	**-**	**school**	**;**
烹饪	-	学校	;

这个食谱是玛格丽特的漂亮姑妈给她的，而姑妈是从烹饪学校学来的；

[ˌaɪ 'tiː] ['saʊndɪd] ['hɑːdə(r)] [ðæn; ðən] [ˌaɪ 'tiː] ['riːəli] [wɒz; wəz] , [ænd; ənd] ['ɑːftə(r)] ['traɪɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [wʌns] ['mɑːgrət]

it	**sounded**	**harder**	**than**	**it**	**really**	**was**	**,**	**and**	**after**	**trying**	**it**	**once**	**Margaret**
它	听起来	更难	比	它	真的	曾是	,	和	后	尝试	它	一次	玛格丽特

['ɒf(ə)n] [juːst] [ˌaɪ 'tiː] .

often	**used**	**it**	**.**
经常	用过的	它	.

听起来比实际情况要难，但玛格丽特试过一次后就经常使用它。

[skɒtʃ] [egz]

SCOTCH	**EGGS**
苏格兰威士忌	鸡蛋

苏格兰蛋

[θriː] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] .

3	**hard**	**-**	**boiled**	**eggs**	**.**
3	难的	-	煮沸	鸡蛋	.

3个煮熟的鸡蛋。

½ ['el biː] .

½	**lb**	**.**
½	磅	.

½磅

[ɒv; əv] ['sɔːsɪdʒɪz] .

of	**sausages**	**.**
的	香肠	.

香肠。

[wʌn] [rɔː] [eg] .
1 **raw** **egg** **.**
1 生的 蛋 .

1个生鸡蛋。

[bred] - [krʌmz] . [-]
Bread **-** **crumbs** **.** **[** **18** **]**
面包 - 面包屑 . [-]

面包屑。[18]

[ʃel] [ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] ,
Shell **the** **eggs** **and** **put** **them** **in** **cold** **water** **for** **a** **few** **minutes** **,**
壳 这 鸡蛋 和 放 他们 在 寒冷的 水 为了 一个 很少 分钟 ,

剥去鸡蛋壳，放入冷水中浸泡几分钟。

[ðen] [teɪk] [aʊt] [ænd; ənd] [draɪ] [ðem; ðəm] .
then **take** **out** **and** **dry** **them** **.**
然后 拿 出去 和 干燥 他们 .

然后取出晾干。

[rəʊl] [ðem; ðəm] [aʊt] [ɪn] ['flaʊə(r)] , [ðen] [kəʊt] [iːtʃ] ['əʊvə(r)] [wɪð] ['sɒsɪdʒ] [miːt] , ['kiːpɪŋ] [ðə; ði] [ʃeɪp] .
Roll **them** **out** **in** **flour** **,** **then** **coat** **each** **over** **with** **sausage** **meat** **,** **keeping** **the** **shape** **.**
卷 他们 出去 在 面粉 , 然后 外套 每个 超过 和 香肠 肉 , 保持 这 形状 .

将面团擀成薄片，裹上面粉，然后在上面涂上香肠肉，保持形状。

[nekst] [breɪk] [æn; ən] [eg] [ɒn] [ə; eɪ] [pleɪt] ,
Next **break** **an** **egg** **on** **a** **plate** **,**
下一个 休息 一个 蛋 在 一个 盘子 ,

接下来，在盘子里打一个鸡蛋。

[brʌʃ] [ðə; ði] [egz] ['əʊvə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [rɔː] [eg] [ænd; ənd] [rəʊl] [ðem; ðəm] [ɪn] [bred] - [krʌmz] ,
brush **the** **eggs** **over** **with** **the** **raw** **egg** **and** **roll** **them** **in** **bread** **-** **crumbs** **,**
刷子 这 鸡蛋 超过 和 这 生的 蛋 和 卷 他们 在 面包 - 面包屑 ,

在鸡蛋表面刷上生蛋液，然后裹上面包屑。

[ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] [ðə; ði] [hɒt] [fæt] [tɪl] [ə; eɪ] ['gəʊldən] [braʊn] .
and **fry** **in** **the** **hot** **fat** **till** **a** **golden** **brown** **.**
和 炒 在 这 热的 胖的 直到 一个 金的 棕色的 .

用热油煎至金黄色。

[tuː; tə] [biː; bi] [sɜːvd] [ɒn] [fraɪd] [bred] .
To **be** **served** **on** **fried** **bread** **.**
到 是 服务 在 油煎 面包 .

配炸面包食用。

['devld] [egz]
DEVILLED **EGGS**
魔鬼般的 鸡蛋

魔鬼蛋

[fraɪ] [fɔː(r)] [egz] ['laɪtli] , [ðen] [trɪm] [ðem; ðəm] ['niːtli] [wɪð] [ə; eɪ] [raʊnd] ['kʌtə(r)] [ænd; ənd] [dɪʃ] [ðem; ðəm]
Fry **four** **eggs** **lightly** **,** **then** **trim** **them** **neatly** **with** **a** **round** **cutter** **and** **dish** **them**
炒 四 鸡蛋 轻轻 , 然后 修剪 他们 整齐地 和 一个 圆形的 刀具 和 盘子 他们
[ʌp] .
up **.**
向上 .

将四个鸡蛋煎至金黄，然后用圆形模具修整形状，装盘即可。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] , [pʊt] [tə'geðə(r)] [ɪn][ə; eɪ] ['stjuːpæn] : [wʌn][ˌəʊ 'zed] . [ɒv; əv] ['bʌtə(r)]

Pour	over	them	the	following	,	put	together	in	a	stewpan	:	1	oz	.	of	butter
倒	超过	他们	这	下列的	,	放	一起	在	一个	炖锅	:	1	盎司	.	的	黄油

, [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [kriːm] ,

,	1	tablespoonful	cream	,
,	1	一汤匙	奶油	,

将以下食材（在炖锅中混合）浇在食材上：1盎司黄油，1汤匙奶油，

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['mʌstəd] , [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] ['tʃʌtni] ,

1	teaspoonful	of	mustard	,	1	teaspoonful	of	flour	,	1	tablespoonful	chutney	,
1	一茶匙	的	芥末	,	1	一茶匙	的	面粉	,	1	一汤匙	酸辣酱	,

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] ['wʊstə(r)] [sɔːs] ,

1	teaspoonful	Worcester	sauce	,
1	一茶匙	伍斯特	酱	,

1茶匙芥末酱，1茶匙面粉，1汤匙酸辣酱，1茶匙伍斯特沙司

[fɔːr] ['teibl,spuːnful] [stɒk] .

4	tablespoonfuls	stock	.
4	汤匙	库存	.

汤匙高汤。

[stɜː(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['kɒmz] [θɪk] , [ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [egz] . [-]

Stir	till	it	comes	thick	,	and	pour	over	the	eggs	.	[	19	]
搅拌	直到	它	来	厚的	,	和	倒	超过	这	鸡蛋	.	[	-	]

搅拌至浓稠，然后淋在鸡蛋上。[19]

[fɪʃ]

FISH
鱼

鱼

[wʌn] [deɪ] [sʌm; səm]['lɪt(ə)l] [fɪʃ] [keɪm] [həʊm] [frɒm; frəm] ['mɑːkɪt] ,

One	day	some	little	fish	came	home	from	market	,
一	天	一些	小的	鱼	来了	家	从	市场	,

有一天，一些小鱼从市场回来了，

[ænd; ənd] ['mɑːgrət] [felt] [ʃʊə(r)] [ðeɪ] [mʌst; məst][biː; bi] [ment] [fɔː(r); fə(r)][hɜː(r); hə(r)][tuː; tə] [kʊk] .

and	Margaret	felt	sure	they	must	be	meant	for	her	to	cook	.
和	玛格丽特	毛毡	当然	他们	必须	是	意思是	为了	她	到	厨师	.

玛格丽特确信这些菜一定是给她做的。

[ðeɪ] [wɜː(r); wə(r)] [kɔːld] [smelts] , [ænd; ənd] , [ɒn] ['lʊkɪŋ] , [ʃiː; ʃi] [faʊnd] [ə; eɪ] ['resəpi] [fɔː(r); fə(r)] ['kʊkɪŋ]

They	were	called	smelts	,	and	,	on	looking	,	she	found	a	recipe	for	cooking
他们	是	称为	胡瓜鱼	,	和	,	在	寻找	,	她	成立	一个	食谱	为了	烹饪

[ðem; ðəm] ,

them	,
他们	,

它们被称为胡瓜鱼，她查阅资料后，找到了烹饪它们的食谱。

[dʒʌst][æz; əz][ʃiː; ʃi][hæd; həd] [ɪk'spektɪd] .

just	as	she	had	expected	.
只是	作为	她	有	预期的	.

正如她预料的那样。

[fraɪd] [smelts]

FRIED	SMELTS
油煎	胡瓜鱼

炸胡瓜鱼

[pʊt] [ə; eɪ] [diːp] ['ket(ə)l] [ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] , [wɪð] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv] [lɑːd] [ɪn][ˌaɪ 'tiː] ,

Put	a	deep	kettle	on	the	fire	,	with	two	cups	of	lard	in	it	,
放	一个	深的	壶	在	这	火	,	和	二	杯子	的	猪油	在	它	,

在火上放一口深锅，里面倒入两杯猪油。

[tuː; tə] [get] ['veri] [hɒt] .

to	get	very	hot	.
到	得到	非常	热的	.

变得非常热。

[waɪp] [iːtʃ] [smelt] [ˌɪn'saɪd] [ænd; ənd] [aʊt] [wɪð] [ə; eɪ] [kliːn] [wet] [klɒθ] , [ænd; ənd] [ðen] [wɪð] [ə; eɪ] [draɪ] [wʌn] .

Wipe	each	smelt	inside	and	out	with	a	clean	wet	cloth	,	and	then	with	a	dry	one	.
擦拭	每个	冶炼	里面	和	出去	和	一个	干净的	湿的	布	,	和	然后	和	一个	干燥	一	.

用干净的湿布将每个香薰的内外都擦拭一遍，然后再用干布擦拭一遍。

[hæv; həv] [ə; eɪ] ['sɔːsə(r)] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [mɪkst] [wɪð] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [ə'nʌðə(r)] ['sɔːsə(r)] [ɒv; əv] [mɪlk] .

Have	a	saucer	of	flour	mixed	with	a	teaspoonful	of	salt	,	and	another	saucer	of	milk	.
有	一个	碟子	的	面粉	混合	和	一个	一茶匙	的	盐	,	和	其他	碟子	的	牛奶	.

准备一碟面粉，加入一茶匙盐；再准备一碟牛奶。

[pʊt] [ðə; ðɪ] [teɪl] [ɒv; əv] [iːtʃ] [smelt] [θruː] [ɪts] [gɪlz] — [ðæt] [ɪz] , [ðə; ðɪ] ['əʊpənɪŋ] [nɪə(r)] [ɪts] [maʊθ] .

Put	the	tail	of	each	smelt	through	its	gills	—	that	is	,	the	opening	near	its	mouth	.
放	这	尾巴	的	每个	冶炼	通过	它是	鳃	—	那	是	,	这	开幕	靠近	它是	嘴	.

将每条胡瓜鱼的尾巴穿过它的鳃——也就是靠近嘴巴的开口。

[ðen] [rəʊl] [ðə; ðɪ] [smelts] [fɜːst] [ɪn] [mɪlk] [ænd; ənd] [ðen] [ɪn] ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd] [ʃeɪk] [ɒf] ['eni] [lʌmps] .

Then	roll	the	smelts	first	in	milk	and	then	in	flour	,	and	shake	off	any	lumps	.
然后	卷	这	胡瓜鱼	第一的	在	牛奶	和	然后	在	面粉	,	和	摇	离开	任何	肿块	.

然后先将小银鱼裹上牛奶，再裹上面粉，抖掉结块。

[θrəʊ] [ə; eɪ] [bɪt] [ɒv; əv] [bred] ['ɪntuː] [ðə; ðɪ] [fæt] [ɪn] [ðə; ðɪ] ['ket(ə)l] , [ænd; ənd] [siː] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [-]

Throw	a	bit	of	bread	into	the	fat	in	the	kettle	,	and	see	if	it	[	20	]
扔	一个	少量	的	面包	进入	这	胖的	在	这	壶	,	和	看	如果	它	[	-	]

往锅里的油里扔一小块面包，看看它[20]

[tɜːnz] [braʊn] ['kwɪkli] ; [ˌaɪ 'tiː] [dʌz] [ɪf] [ðə; ðɪ] [fæt] [ɪz] [hɒt] [ɪ'nʌf] , [bʌt; bət] [ɪf] [nɒt] [juː; jʊ] [mʌst; məst] [weɪt] .

turns	brown	quickly	;	it	does	if	the	fat	is	hot	enough	,	but	if	not	you	must	wait	.
转弯	棕色的	迅速地	;	它	做	如果	这	胖的	是	热的	足够的	,	但	如果	不是	你	必须	等待	.

很快就会变成褐色；如果油脂足够热，就会如此，但如果不够热，就必须等待。

[pʊt] [fɔː(r)] [smelts] [ɪn] [ðə; ðɪ] ['waɪə(r)] ['bɑːskɪt] , [ænd; ənd] [stænd] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ðə; ðɪ] [fæt] ,

Put	four	smelts	in	the	wire	basket	,	and	stand	it	in	the	fat	,
放	四	胡瓜鱼	在	这	金属丝	篮子	,	和	站立	它	在	这	胖的	,

把四条胡瓜鱼放进铁丝篮里，然后把篮子立在油脂里。

[səʊ] [ðæt] [ðə; ðɪ] [fɪʃ] [ɑː(r); ə(r)] [ɪn'taɪəli] ['kʌvəd] , [fɔː(r); fə(r)] ['əʊnli] [hɑːf] [ə; eɪ] ['mɪnɪt] ,

so	that	the	fish	are	entirely	covered	,	for	only	half	a	minute	,
所以	那	这	鱼	是	完全	涵盖	,	为了	仅有的	一半	一个	分钟	,

让鱼完全被水覆盖，只需半分钟。

[ɔː(r)] [tɪl] [juː; jʊ] [kæn; kən] [kaʊnt] ['θɜːti] .

or	till	you	can	count	thirty	.
或者	直到	你	能	数数	三十	.

或者直到你能数到三十为止。

[æz; əz] [juː; jʊ] [teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] [ɒv; əv] [ðə; ðɪ] ['ket(ə)l] ,

As	you	take	them	out	of	the	kettle	,
作为	你	拿	他们	出去	的	这	壶	,

当你把它们从水壶里拿出来时，

[leɪ] [ðem; ðəm][ɒn] ['hevi] [braʊn] ['peɪpə(r)][ɪn][ə; eɪ][pæn][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] , [tuː; tə][dreɪn][ænd; ənd] [kiːp]

lay	them	on	heavy	brown	paper	in	a	pan	in	the	oven	,	to	drain	and	keep
躺	他们	在	重的	棕色的	纸	在	一个	平底锅	在	这	烤箱	,	到	流走	和	保持

[hɒt] ,

hot	,
热的	,

将它们平铺在烤盘里的厚棕色纸上，放入烤箱沥干水分并保温。

[ænd; ənd] [liːv] [ðə; ði][dɔː(r)]['əʊpən] [tɪl] [ɔːl][ɑː(r); ə(r)] [dʌn] .

and	leave	the	door	open	till	all	are	done	.
和	离开	这	门	打开	直到	全部	是	完毕	.

直到一切结束，都不要关门。

[leɪ] [ə; eɪ]['fəʊldɪd]['næpkɪn][ɒn][ə; eɪ] [lɒŋ] , ['nærəʊ] [dɪʃ] , [ænd; ənd] [ə'reɪndʒ] [ðə; ði] ['fɪʃɪz] [ɪn][ə; eɪ] [rəʊ] ,

Lay	a	folded	napkin	on	a	long	,	narrow	dish	,	and	arrange	the	fishes	in	a	row	,
莱	一个	折叠	餐巾	在	一个	长的	,	狭窄的	盘子	,	和	安排	这	鱼	在	一个	排	,

将折叠好的餐巾铺在长条形的盘子上，然后将鱼排成一排。

[wɪð] ['slaɪsɪz][ɒv; əv]['lemən][ænd; ənd] ['pɑːsli] [ɒn][ðə; ði][saɪdz] .

with	slices	of	lemon	and	parsley	on	the	sides	.
和	切片	的	柠檬	和	香菜	在	这	侧面	.

配以柠檬片和欧芹碎。

[fɪʃ] [keɪks]

FISH	CAKES
鱼	蛋糕

鱼饼

[ˌtuː'tuː] [egz] , [bred] - [krʌmz] , [ænd; ənd][kəʊld] [fɪʃ] .

2	eggs	,	bread	-	crumbs	,	and	cold	fish	.
2	鸡蛋	,	面包	-	面包屑	,	和	寒冷的	鱼	.

2个鸡蛋、面包屑和冷鱼。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [frɒm; frəm] ['eni] [kəʊld] [fɪʃ] , [baɪ] ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ][naɪs] [waɪt] [sɔːs] , ['veri] [θɪk] .

They	are	made	from	any	cold	fish	,	by	making	a	nice	white	sauce	,	very	thick	.
他们	是	制成	从	任何	寒冷的	鱼	,	经过	制作	一个	好的	白色的	酱	,	非常	厚的	.

它们是用任何冷鱼制成的，通过熬制浓稠的白色酱汁即可。

[teɪk] [ɔːl][ðə; ði] [fɪʃ] [frɒm; frəm][ðə; ði][bəʊnz][ænd; ənd] [mæʃ] [ʌp] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] ,

Take	all	the	fish	from	the	bones	and	mash	up	with	salt	and	pepper	,
拿	全部	这	鱼	从	这	骨头	和	捣碎	向上	和	盐	和	胡椒	,

将鱼肉从骨头上剔下来，捣碎，加入盐和胡椒粉。

[ðen] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ðə; ði] [sɔːs] .

then	put	it	into	the	sauce	.
然后	放	它	进入	这	酱	.

然后把它放进酱汁里。

[stɜː(r)][ɔːl] [ʌp] [tə'geðə(r)] , [-]

Stir	all	up	together	,	[	21	]
搅拌	全部	向上	一起	,	[	-	]

将所有东西搅拌在一起[21]

[tɜːn] [aʊt] [ɪn][ə; eɪ] [dɪʃ] , [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [get] [kwaɪt] [kəʊld][ænd; ənd] [hɑːd] .

turn	out	in	a	dish	,	and	let	it	get	quite	cold	and	hard	.
转动	出去	在	一个	盘子	,	和	让	它	得到	相当	寒冷的	和	难的	.

倒扣在盘子里，让它完全冷却变硬。

[hæv; həv] ['redi] [jɔː(r); jə(r)] ['bɔɪlɪŋ] [fæt] ;

Have	ready	your	boiling	fat	;
有	准备好	你的	沸腾	胖的	;

准备好沸腾的油脂；

[rəʊl][ðə; ði] [fɪʃ] ['mɪkstʃə(r)][ɪn][jɔː(r); jə(r)][hændz][ðə; ði] [ʃeɪp] [juː; jʊ][wɒnt][ðə; ði] [keɪks] ;

roll	**the**	**fish**	**mixture**	**in**	**your**	**hands**	**the**	**shape**	**you**	**want**	**the**	**cakes**	**;**
卷	这	鱼	混合物	在	你的	双手	这	形状	你	想	这	蛋糕	;

将鱼肉混合物用手搓成你想要的鱼饼形状；

[biːt] [ʌp][ˌtuː'tuː] [egz] [ænd; ənd] [brʌʃ] [ðem; ðəm]['əʊvə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][ðə; ði]

beat	**up**	**2**	**eggs**	**and**	**brush**	**them**	**over**	**with**	**the**	**eggs**	**and**	**place**	**in**	**the**
打	向上	2	鸡蛋	和	刷子	他们	超过	和	这	鸡蛋	和	地方	在	这

[bred] - [krʌmz] .

bread	**-**	**crumbs**	**.**
面包	-	面包屑	.

将 2 个鸡蛋打散，刷上蛋液，然后放入面包屑中。

[ðɪs] [mʌst; məst][biː; bi] [dʌn] [twaɪs] , [æz; əz] [ðen] [ðə; ði] [fɪʃ] [keɪks] [wɪl] [nɒt] [bɜːst] .

This	**must**	**be**	**done**	**twice**	**,**	**as**	**then**	**the**	**fish**	**cakes**	**will**	**not**	**burst**	**.**
这	必须	是	完毕	两次	,	作为	然后	这	鱼	蛋糕	将要	不是	爆裂	.

必须这样做两次，否则鱼饼就不会爆裂。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] .

Cook	**for**	**five**	**minutes**	**.**
厨师	为了	五	分钟	.

煮五分钟。

['skæləpt; 'skɒləpt] [fɪʃ]

SCALLOPED	**FISH**
扇贝状的	鱼

扇贝鱼

[ðə; ði] [fɪʃ] [ɪz] [dʌn] [dʒʌst][æz; əz][ðə; ði] [fɪʃ] [keɪks] [ɑː(r); ə(r)] , [ɪn] [sɔːs] ,

The	**fish**	**is**	**done**	**just**	**as**	**the**	**fish**	**cakes**	**are**	**,**	**in**	**sauce**	**,**
这	鱼	是	完毕	只是	作为	这	鱼	蛋糕	是	,	在	酱	,

鱼的做法和鱼饼一样，都是用酱汁烹制的。

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [tɜːnd] [aʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] [dɪʃ] [ɔː(r)][paɪ] - [dɪʃ] , [wɪtʃ] [mʌst; məst][biː; bi] ['bʌtəd] ,

but	**it**	**is**	**turned**	**out**	**into**	**a**	**dish**	**or**	**pie**	**-**	**dish**	**,**	**which**	**must**	**be**	**buttered**	**,**
但	它	是	转向	出去	进入	一个	盘子	或者	馅饼	-	盘子	,	哪个	必须	是	涂黄油的	,

但最后要把它盛入盘子或馅饼盘里，而且必须涂上黄油。

[ænd; ənd][ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv] [bred] - [krʌmz] ['sprɪŋk(ə)ld]['əʊvə(r)] , [wɪð] ['bɪts][ɒv; əv]['bʌtə(r)] [pʊt][ɒn][ðə; ði]

and	**a**	**layer**	**of**	**bread**	**-**	**crumbs**	**sprinkled**	**over**	**,**	**with**	**bits**	**of**	**butter**	**put**	**on**	**the**
和	一个	层	的	面包	-	面包屑	撒上	超过	,	和	比特	的	黄油	放	在	这

[tɒp] .

top	**.**
顶部	.

上面撒上一层面包屑，再放上几块黄油。

[pleɪs] [ɪn][æn; ən]['ʌv(ə)n] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [braʊnz] [ɒn][ðə; ði][tɒp] .

Place	**in**	**an**	**oven**	**till**	**it**	**browns**	**on**	**the**	**top**	**.**
地方	在	一个	烤箱	直到	它	棕色	在	这	顶部	.

放入烤箱烤至表面呈金黄色。

['pɪkld] ['herɪŋz] [ɔː(r)] ['mækrəl]

PICKLED	**HERRINGS**	**OR**	**MACKEREL**
腌制	鲱鱼	或者	鲭鱼

腌鲱鱼或鲭鱼

[splɪt] ['əʊpən][fɔː(r)][ɔː(r)] [faɪv] ['herɪŋz] .

Split	**open**	**four**	**or**	**five**	**herrings**	**.**
分裂	打开	四	或者	五	鲱鱼	.

剖开四五条鲱鱼。

[wɒʃ] [ðem; ðəm][ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [bæk] - [bəʊn] .

Wash	them	and	remove	the	back	-	bone	.
洗	他们	和	消除	这	后退	-	骨	.

清洗干净，取出脊骨。

[rəʊl] [-]

Roll	[	22	]
卷	[	-	]

Roll[22]

[ʌp] [frɒm; frəm][ðə; ði] [hed] [end] , [wɪð] [ðeə(r)] [rəʊz] [ˌɪn'saɪd] .

up	from	the	head	end	,	with	their	roes	inside	.
向上	从	这	头	结尾	,	和	他们的	鱼子	里面	.

从头部向上，卵在里面。

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] [dɪʃ] , ['kʌvə(r)][ðem; ðəm] [wɪð] ['vɪnɪgə(r)] , [tuː] [beɪ] - [liːvz] ,

Place	in	a	dish	,	cover	them	with	vinegar	,	two	bay	-	leaves	,
地方	在	一个	盘子	,	覆盖	他们	和	醋	,	二	湾	-	树叶	,

放入盘中，淋上醋，放上两片月桂叶，

[ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] ['pepəkɔːnz] [ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] ['ʌnjənz] ;

and	a	few	peppercorns	and	a	few	slices	of	onions	;
和	一个	很少	胡椒粒	和	一个	很少	切片	的	洋葱	;

还有几粒胡椒粒和几片洋葱；

[pʊt] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] [wɪð] [ə; eɪ] [pleɪt] ['əʊvə(r)][ðə; ði] [dɪʃ] [ænd; ənd] [kʊk] [tɪl] [ðə; ði] ['ʌnjən] [ɪz] [dʌn] ;

put	in	the	oven	with	a	plate	over	the	dish	and	cook	till	the	onion	is	done	;
放	在	这	烤箱	和	一个	盘子	超过	这	盘子	和	厨师	直到	这	洋葱	是	完毕	;

将菜肴放在烤箱中，上面盖一个盘子，烤至洋葱熟透；

[tɜːn] [ðem; ðəm] [aʊt] [ɪn] ['eni] [dɪʃ] [ænd; ənd][pɔː(r)][ðə; ði] ['lɪkə(r)] ['əʊvə(r)][ðem; ðəm] .

turn	them	out	in	any	dish	and	pour	the	liquor	over	them	.
转动	他们	出去	在	任何	盘子	和	倒	这	酒	超过	他们	.

将它们倒入任何盘子中，然后把酒浇在上面。

[draɪd] ['hædək]

DRIED	HADDOCK
干燥	黑线鳕

干黑线鳕

[pleɪs] [jɔː(r); jə(r)] ['hædək] [ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] - [tɪn][ænd; ənd]['kʌvə(r)][ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [hɑːf] [mɪlk] [ænd; ənd][hɑːf] ['wɔːtə(r)] .

Place	your	haddock	in	a	baking	-	tin	and	cover	it	with	half	milk	and	half	water	.
地方	你的	黑线鳕	在	一个	烘烤	-	锡	和	覆盖	它	和	一半	牛奶	和	一半	水	.

将黑线鳕放入烤盘中，倒入一半牛奶和一半水，盖住鱼身。

[ɪf] [ðeə(r)] [ɪz][nəʊ] [mɪlk] [juːz]['əʊnli]['wɔːtə(r)] .

If	there	is	no	milk	use	only	water	.
如果	那里	是	不	牛奶	使用	仅有的	水	.

如果没有牛奶，就只用水代替。

[pʊt] [ə; eɪ] [pleɪt] [ɔː(r)] [dɪʃ] ['əʊvə(r)][ðə; ði] [tɒp] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [dʌn] .

Put	a	plate	or	dish	over	the	top	and	put	in	the	oven	until	it	is	done	.
放	一个	盘子	或者	盘子	超过	这	顶部	和	放	在	这	烤箱	直到	它	是	完毕	.

在上面盖上盘子或碟子，然后放入烤箱烤熟。

[duː; də] [nɒt] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] , [æz; əz][juː; jʊ] [luːz] [hɑːf][ðə; ði] ['fleɪvə(r)] .

Do	not	boil	it	over	the	fire	,	as	you	lose	half	the	flavour	.
做	不是	熬	它	超过	这	火	,	作为	你	失去	一半	这	味道	.

不要用火煮，否则会损失一半的风味。

[skɒtʃ] [draɪd] ['hædək]
SCOTCH **DRIED** **HADDOCK**
苏格兰威士忌 干燥 黑线鳕

苏格兰风干黑线鳕

[həʊld][ðə; ði] ['hædək] [ɪn] [frʌnt] [ɒv; əv][ðə; ði]['faɪə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [wɔːm] , [ðen] [rɪ'muːv] [ðə; ði][skɪn][æt; ət]
Hold **the** **haddock** **in** **front** **of** **the** **fire** **till** **it** **is** **warm** **,** **then** **remove** **the** **skin** **at**
抓住 这 黑线鳕 在 正面 的 这 火 直到 它 是 温暖的 , 然后 消除 这 皮肤 在
[-]
[23]
[-]

将黑线鳕放在火前烤至变热，然后剥去鱼皮[23]

[ðə; ði] [bæk] , [bɪ'gɪnɪŋ] [æt; ət][ðə; ði][teɪl] .
the **back** **,** **beginning** **at** **the** **tail** **.**
这 后退 , 开始 在 这 尾巴 .

背部，从尾部开始。

[pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ] [grɪl] [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] [kʊk] [ɪn] [frʌnt] [ɒv; əv][ðə; ði]['faɪə(r)][fɔː(r); fə(r)][faɪv][ɔː(r)][sɪks]
Put **it** **into** **a** **grill** **and** **let** **it** **cook** **in** **front** **of** **the** **fire** **for** **five** **or** **six**
放 它 进入 一个 炙烤 和 让 它 厨师 在 正面 的 这 火 为了 五 或者 六
['mɪnɪts] .
minutes **.**
分钟 .

把它放在烤架上，在火前烤五六分钟。

[pʊt] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['pepə(r)] ; [sɜːv] ['veri] [hɒt] .
Put **butter** **and** **pepper** **;** **serve** **very** **hot** **.**
放 黄油 和 胡椒 ; 服务 非常 热的 .

加入黄油和胡椒粉；趁热食用。

[fraɪd] [pleɪs] [ɔː(r)] [səʊl]
FRIED **PLAICE** **OR** **SOLE**
油煎 鲽鱼 或者 唯一

炸鲽鱼或鳎鱼

[hæv; həv][ðə; ði] [pleɪs] [fɪl'iːtɪd] .
Have **the** **plaice** **filleted** **.**
有 这 鲽鱼 鱼片 .

将鲽鱼去骨。

[wɒʃ] [ænd; ənd][draɪ][ˌaɪ 'tiː] , [ðen] [brʌʃ] [ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)] [wɪð] [rɔː] [egz] [ænd; ənd] [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] [bred] -
Wash **and** **dry** **it** **,** **then** **brush** **it** **over** **with** **raw** **eggs** **and** **place** **it** **in** **bread** **-**
洗 和 干燥 它 , 然后 刷子 它 超过 和 生的 鸡蛋 和 地方 它 在 面包 -
[krʌmz] .
crumbs **.**
面包屑 .

洗净擦干，然后刷上生鸡蛋液，再裹上面包屑。

[hæv; həv][jɔː(r); jə(r)] ['fraɪɪŋ] [fæt] ['bɔɪlɪŋ] [ænd; ənd] [pʊt][ðə; ði] [pleɪs] [ɪn][tuː; tə] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv]
Have **your** **frying** **fat** **boiling** **and** **put** **the** **plaice** **in** **to** **cook** **for** **five**
有 你的 煎炸 胖的 沸腾 和 放 这 鲽鱼 在 到 厨师 为了 五
['mɪnɪts] .
minutes **.**
分钟 .

将煎炸油烧开，放入鲽鱼煮五分钟。

[teɪk] [aʊt] [ænd; ənd] [pʊt] [ɒn] ['kɪtʃɪn] ['peɪpə(r)][tuː; tə] [dreɪn] [ðə; ði][fæt] [ɒf] .
Take **out** **and** **put** **on** **kitchen** **paper** **to** **drain** **the** **fat** **off** **.**
拿 出去 和 放 在 厨房 纸 到 流走 这 胖的 离开 .

取出后放在厨房纸巾上吸去油脂。

[sɜːv] [ɒn] [hɒt] [dɪʃ] , [wɪð] [fɪʃ] ['peɪpə(r)]['ʌndə(r)] , [ænd; ənd] ['dekəreɪt] [wɪð] ['pɑːsli] .

Serve	on	hot	dish	,	with	fish	paper	under	,	and	decorate	with	parsley	.
服务	在	热的	盘子	,	和	鱼	纸	在下面	,	和	装饰	和	香菜	.

盛于热盘中，垫上鱼纸，并用欧芹装饰。

['fɪlɪt] [ɒv; əv] [səʊls] [wɪð] [waɪt] [waɪn] [sɔːs]

FILLETS	OF	SOLES	WITH	WHITE	WINE	SAUCE
鱼片	的	鞋底	和	白色的	葡萄酒	酱

白葡萄酒酱汁比目鱼柳

[bɔɪl] [ðə; ði] ['fɪlɪt] [ɒv; əv] [səʊls] [tɪl] [dʌn] , [ðen] [meɪk] [ðə; ði] [waɪt] [sɔːs] .

Boil	the	fillets	of	soles	till	done	,	then	make	the	white	sauce	.
熬	这	鱼片	的	鞋底	直到	完毕	,	然后	制作	这	白色的	酱	.

将鳎鱼片煮熟，然后制作白酱。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['ʃeri] [glɑːs] [ɒv; əv] [waɪn] , [ðen] [pʊt] [ðə; ði] ['fɪlɪt] ['ɪntuː] [-]

Add	a	sherry	glass	of	wine	,	then	put	the	fillets	into	[	24	]
添加	一个	雪利酒	玻璃	的	葡萄酒	,	然后	放	这	鱼片	进入	[	-	]

加入一杯雪利酒，然后将鱼片放入[24]

[ðə; ði] [sɔːs] .

the	sauce	.
这	酱	.

酱汁。

[ə'laʊ] [ðem; ðəm][tuː; tə] ['sɪmə(r)] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['mɪnɪts] ,

Allow	them	to	simmer	two	or	three	minutes	,
允许	他们	到	煨	二	或者	三	分钟	,

让它们小火慢炖两三分钟。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv][æn; ən] [eg] [tuː; tə][ðə; ði] [sɔːs] [ænd; ənd] [sɜːv] .

then	add	the	yolk	of	an	egg	to	the	sauce	and	serve	.
然后	添加	这	蛋黄	的	一个	蛋	到	这	酱	和	服务	.

然后将蛋黄加入酱汁中即可食用。

[haʊ] [tuː; tə] [grɪl] ['eni] [fɪʃ] [fɔː(r); fə(r)] ['brekfəst]

HOW	TO	GRILL	ANY	FISH	FOR	BREAKFAST
如何	到	炙烤	任何	鱼	为了	早餐

如何烤制任何种类的鱼作为早餐

[splɪt] [ðem; ðəm]['əʊpən] .

Split	them	open	.
分裂	他们	打开	.

将它们掰开。

[wɒʃ] [ænd; ənd][draɪ] ['eni] [fɪʃ] , [sʌtʃ] [æz; əz] ['herɪŋz] , ['mækrəl] , [freʃ] ['hædək] ; ['kɪpə(r)] [ɑː(r); ə(r)]

Wash	and	dry	any	fish	,	such	as	herrings	,	mackerel	,	fresh	haddock	;	kippers	are
洗	和	干燥	任何	鱼	,	这样的	作为	鲱鱼	,	鲭鱼	,	新鲜的	黑线鳕	;	熏鲱鱼	是

['ɔːlsəʊ] [dʌn] [ðɪs] [weɪ] .

also	done	this	way	.
还	完毕	这	方式	.

清洗并晾干各种鱼类，例如鲱鱼、鲭鱼、新鲜黑线鳕；熏鱼也是用这种方法制作的。

[pleɪs] [ɪn][ðə; ði] [grɪl] [ænd; ənd][duː; də][ɪn] [frʌnt] [ɒv; əv][ðə; ði]['faɪə(r)] ;

Place	in	the	grill	and	do	in	front	of	the	fire	;
地方	在	这	炙烤	和	做	在	正面	的	这	火	;

放在烤架上，在火前烤制；

[pʊt] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['pepə(r)] [ɒn][tuː; tə] [teɪst] .

put	butter	and	pepper	on	to	taste	.
放	黄油	和	胡椒	在	到	品尝	.

根据口味加入黄油和胡椒粉。

[ðeɪ] [wɪl] [teɪk] [ə'baʊt] [ten] ['mɪnɪts] .
They will take about ten minutes .
他们 将要 拿 关于 十 分钟 .

大约需要十分钟。

[haʊ] [tuː; tə] [bɔɪl] [fɪʃ]
HOW TO BOIL FISH
如何 到 熬 鱼

如何煮鱼

[rʌb] [ðə; ði] [skɪn] [ɒv; əv] [ðə; ði] [fɪʃ] [wɪð] ['lemən] [ænd; ənd] [pʊt] [sɔːlt] [ɪn] ['wɔːtə(r)] .
Rub the skin of the fish with lemon and put salt in water .
擦 这 皮肤 的 这 鱼 和 柠檬 和 放 盐 在 水 .

用柠檬汁擦拭鱼皮，并在水中加入盐。

[wɒʃ] [ðə; ði] [fɪʃ] [fɜːst] [ænd; ənd] [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ðə; ði] [fɪʃ] - ['ket(ə)l] [wɪð] [ɪ'nʌf] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] [wel]
Wash the fish first and place it in the fish - kettle with enough water to well
洗 这 鱼 第一的 和 地方 它 在 这 鱼 - 壶 和 足够的 水 到 出色地
['kʌvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] .
cover it .
覆盖 它 .

先将鱼洗净，放入鱼锅中，加水至完全没过鱼身。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [kʌm] [ʌp] [tuː; tə] [ðə; ði] [bɔɪl] [ænd; ənd] ['ɑːftəwədz] [let] [ˌaɪ 'tiː] ['dʒentli] ['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl] [kʊkt] . [
Let it come up to the boil and afterwards let it gently simmer until cooked . [
让 它 来 向上 到 这 熬 和 然后 让 它 轻轻地 煨 直到 煮熟 . [
-]
25]
-]

煮沸后，转小火慢炖至熟透。[25]

[fraɪd] ['beɪkən]
FRIED BACON
油煎 熏肉

煎培根

['mɑːrgərəts] ['mʌðə(r)] [bɪ'liːvd] [ðeə(r)] [wɒz; wəz] ['əʊnli] [wʌn] ['veri] [naɪs] [weɪ] [tuː; tə] [kʊk] ['beɪkən] .
Margaret's mother believed there was only one very nice way to cook bacon .
玛格丽特的 母亲 相信 那里 曾是 仅有的 一 非常 好的 方式 到 厨师 熏肉 .

玛格丽特的母亲认为只有一种非常好的培根烹饪方法。

[ˌaɪ 'tiː] [wɒz; wəz] [laɪk] [ðɪs] : [slaɪs] [ðə; ði] ['beɪkən] ['veri] , ['veri] [θɪn] , [ænd; ənd] [kʌt] [ɒf] [ðə; ði] [raɪnd] .
It was like this : Slice the bacon very , very thin , and cut off the rind .
它 曾是 喜欢 这 : 片 这 熏肉 非常 , 非常 薄的 , 和 切 离开 这 果皮 .

做法是这样的：把培根切成非常非常薄的片，然后去掉外皮。

[pʊt] [ðə; ði] ['slaɪsɪz] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] ['fraɪɪŋ] - [pæn] [fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] [θriː] ['mɪnɪts] .
Put the slices in a hot frying - pan for about three minutes .
放 这 切片 在 一个 热的 煎炸 - 平底锅 为了 关于 三 分钟 .

将切片放入热煎锅中煎约三分钟。

[wen] [bəuθ] [saɪdz] [ɑː(r); ə(r)] [kʊkt] , [leɪ] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [ə; eɪ] [hɒt] [dɪʃ] .
When both sides are cooked , lay it on a hot dish .
什么时候 两个都 侧面 是 煮熟 , 躺 它 在 一个 热的 盘子 .

两面都煎熟后，放在热盘子上。

[grɪld] [tʃɒps]
GRILLED CHOPS
烤 排骨

烤猪排

[rʌb] [ðə; ði] [grɪl] [wɪð] [sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði][fæt] , [səʊ] [ðæt] [ðə; ði] [tʃɒps] [wɪl] [nɒt] [stɪk] .

Rub	**the**	**grill**	**with**	**some**	**of**	**the**	**fat**	**,**	**so**	**that**	**the**	**chops**	**will**	**not**	**stick**	**.**
擦	这	炙烤	和	一些	的	这	胖的	,	所以	那	这	排骨	将要	不是	戳	.

在烤架上抹些油脂，这样肉排就不会粘在烤架上了。

[leɪ] [ɪn][ðə; ði] [tʃɒps] [ænd; ənd] [pʊt] ['əʊvə(r)][ə; eɪ][klɪə(r)] , [red] ['faɪə(r)] [wɪ'ðaʊt] [fleɪm] ,

Lay	**in**	**the**	**chops**	**and**	**put**	**over**	**a**	**clear**	**,**	**red**	**fire**	**without**	**flame**	**,**
莱	在	这	排骨	和	放	超过	一个	清除	,	红色的	火	没有	火焰	,

将肉排放入炉中，放在清澈的、没有明火的红色火堆上烤制。

[ænd; ənd] [təʊst] [wʌn] [saɪd] [fɜːst] [ænd; ənd] [ðen] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] ; [duː; də] [ðɪs] [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [braʊn] .

and	**toast**	**one**	**side**	**first**	**and**	**then**	**the**	**other**	**;**	**do**	**this**	**till**	**they**	**are**	**brown**	**.**
和	吐司	一	边	第一的	和	然后	这	其他	;	做	这	直到	他们	是	棕色的	.

先烤一面，再烤另一面；如此反复，直到它们变成棕色。

[leɪ] [ɒn][ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] , [ænd; ənd] [dʌst] [bəuθ] [saɪdz] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ]['taɪni][bɪt][ɒv; əv] ['pepə(r)] .

Lay	**on**	**a**	**hot**	**dish**	**,**	**and**	**dust**	**both**	**sides**	**with**	**salt**	**and**	**a**	**tiny**	**bit**	**of**	**pepper**	**.**
莱	在	一个	热的	盘子	,	和	灰尘	两个都	侧面	和	盐	和	一个	微小的	少量	的	胡椒	.

放在热盘子上，两面都撒上盐和少许胡椒粉。

[pʊt] ['bɪts][ɒv; əv] ['lemən] [ænd; ənd] ['pɑːsli] [raʊnd] , [ænd; ənd] [send] [tuː; tə][ðə; ði]['teɪb(ə)l] ['veri] [hɒt] . [-

Put	**bits**	**of**	**lemon**	**and**	**parsley**	**round**	**,**	**and**	**send**	**to**	**the**	**table**	**very**	**hot**	**.**	**[**	**26**
放	比特	的	柠檬	和	香菜	圆形的	,	和	发送	到	这	桌子	非常	热的	.	[	-

]

]

]

放上柠檬片和欧芹碎，趁热端上桌。[26]

[fraɪd] [tʃɒps]

FRIED	**CHOPS**
油煎	排骨

炸猪排

[ɪf] [ðə; ði]['faɪə(r)][ɪz][nɒt][klɪə(r)] , [səʊ] [ðæt] [juː; jʊ] ['kænɒt] [grɪl] [ðə; ði] [tʃɒps] , [juː; jʊ][mʌst; məst][fraɪ]

If	**the**	**fire**	**is**	**not**	**clear**	**,**	**so**	**that**	**you**	**cannot**	**grill**	**the**	**chops**	**,**	**you**	**must**	**fry**
如果	这	火	是	不是	清除	,	所以	那	你	不能	炙烤	这	排骨	,	你	必须	炒

[ðem; ðəm] .

them	**.**
他们	.

如果火势不明，无法烤肉排，那就只能煎肉排了。

[teɪk] [ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] - [pæn][ænd; ənd] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] ['veri] [hɒt] [ɪn'diːd] ;

Take	**a**	**frying**	**-**	**pan**	**and**	**make**	**it**	**very**	**hot**	**indeed**	**;**
拿	一个	煎炸	-	平底锅	和	制作	它	非常	热的	的确	;

取一个煎锅，将其烧得非常热；

[ðen] [leɪ] [ɪn][ðə; ði] [tʃɒps] [ænd; ənd] [kʊk] [wʌn] [saɪd] ['veri] ['kwɪkli] , [ænd; ənd] [ðen] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] ,

then	**lay**	**in**	**the**	**chops**	**and**	**cook**	**one**	**side**	**very**	**quickly**	**,**	**and**	**then**	**the**	**other**	**,**
然后	躺	在	这	排骨	和	厨师	一	边	非常	迅速地	,	和	然后	这	其他	,

然后放入猪排，快速煎一面，再煎另一面。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

美式音标标注，美式发音朗诵。

一本小女孩的烹饪书(A little girl's cookery book)
第2/6页

[ænd; ənd]['ɑːftə(r)] [ðæt] [let] [ðem; ðəm] [kʊk] [mɔː(r)] ['sləʊli] .

and	after	that	let	them	cook	more	slowly	.
和	后	那	让	他们	厨师	更多的	缓慢地	.

之后再让它们慢火烹煮。

[wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [dʌn] — [juː; jʊ][kæn; kən] [tel] [baɪ] ['pɪkɪŋ] ['əʊpən][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [pleɪs] [ɪn][wʌn] [wɪð]

When	they	are	done	—	you	can	tell	by	picking	open	a	little	place	in	one	with
什么时候	他们	是	完毕	—	你	能	告诉	经过	挑选	打开	一个	小的	地方	在	一	和

[ə; eɪ] [fɔːk] [ænd; ənd] ['lʊkɪŋ] [ɪn][ðə; ði][ˌɪn'saɪd] — [pʊt][ðem; ðəm][ɒn][ə; eɪ] [dɪʃ] [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] ,

a	fork	and	looking	in	the	inside	—	put	them	on	a	dish	as	before	,
一个	叉	和	寻找	在	这	里面	—	放	他们	在	一个	盘子	作为	前	,

当它们烤好后——你可以用叉子挑开一个小口看看里面——像之前一样把它们放在盘子里。

[wɪð] ['pepə(r)] [ænd; ənd][sɔːlt] .

with	pepper	and	salt	.
和	胡椒	和	盐	.

加胡椒和盐。

[ɪf] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][æt; ət][ɔːl] ['griːsi] , [pʊt][ɒn] ['kɪtʃɪn] ['peɪpə(r)][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][fɜːst] , [tuː; tə][dreɪn] ,

If	they	are	at	all	greasy	,	put	on	kitchen	paper	in	the	oven	first	,	to	drain	,
如果	他们	是	在	全部	腻	,	放	在	厨房	纸	在	这	烤箱	第一的	,	到	流走	,

如果太油腻，先放在厨房纸巾上，再放进烤箱沥油。

['liːvɪŋ] [ðə; ði][dɔː(r)][ɒv; əv][ðə; ði]['ʌv(ə)n]['əʊpən] .

leaving	the	door	of	the	oven	open	.
离开	这	门	的	这	烤箱	打开	.

烤箱门敞开着。

[biː; bi] ['keəf(ə)l] [nɒt][tuː; tə][let][ðem; ðəm][get][kəʊld] .

Be	careful	not	to	let	them	get	cold	.
是	小心	不是	到	让	他们	得到	寒冷的	.

注意别让他们着凉。

['lɪvə(r)] [ænd; ənd] ['beɪkən]

LIVER	AND	BACON
肝	和	熏肉

肝脏和培根

[baɪ] [hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [kæfs] ['lɪvə(r)][ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['beɪkən] .

Buy	half	a	pound	of	calf's	liver	and	half	a	pound	of	bacon	.
买	一半	一个	磅	的	小牛的	肝	和	一半	一个	磅	的	熏肉	.

买半磅小牛肝和半磅培根。

[kʌt] [ðə; ði]['lɪvə(r)][ɪn] [θɪn] ['slaɪsɪz][ænd; ənd][pɔː(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]['əʊvə(r)] [-]

Cut	the	liver	in	thin	slices	and	pour	boiling	water	over	[	27	]
切	这	肝	在	薄的	切片	和	倒	沸腾	水	超过	[	-	]

将肝脏切成薄片，然后浇上沸水[27]

[ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [ðen] [waɪp] [iːtʃ] [slaɪs] [draɪ] .

it	,	and	then	wipe	each	slice	dry	.
它	,	和	然后	擦拭	每个	片	干燥	.

然后将每一片都擦干。

[slaɪs] [ðə; ði]['beɪkən] ['veri] [θɪn] [ænd; ənd] [kʌt] [ɒf] [ðə; ði][raɪnd] ;

Slice	the	bacon	very	thin	and	cut	off	the	rind	;
片	这	熏肉	非常	薄的	和	切	离开	这	果皮	;

将培根切成薄片，并切掉外皮；

[pʊt] [ðɪs] [ɪn][ə; eɪ][hɒt] ['fraɪɪŋ] - [pæn][ænd; ənd] [kʊk] ['veri] ['kwɪkli] , ['tɜːnɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][wʌns][ɔː(r)] [twaɪs] .

put	this	in	a	hot	frying	-	pan	and	cook	very	quickly	,	turning	it	once	or	twice	.
放	这	在	一个	热的	煎炸	-	平底锅	和	厨师	非常	迅速地	,	转弯	它	一次	或者	两次	.

将它放入热煎锅中快速煎熟，翻面一两次即可。

[dʒʌst][æz; əz] [suːn] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [braʊn] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] [ænd; ənd] [leɪ] [ˌaɪ 'tiː][ɒn][ə; eɪ] [dɪʃ] .

Just	as	soon	as	it	is	brown	take	it	out	and	lay	it	on	a	dish	.
只是	作为	很快	作为	它	是	棕色的	拿	它	出去	和	躺	它	在	一个	盘子	.

一旦变成棕色就把它取出来放在盘子里。

[teɪk] [ə; eɪ]['sɔːsə(r)][ɒv; əv]['flaʊə(r)][ænd; ənd][mɪks][ɪn][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ]

Take	a	saucer	of	flour	and	mix	in	it	a	teaspoonful	of	salt	and	a
拿	一个	碟子	的	面粉	和	混合	在	它	一个	一茶匙	的	盐	和	一个

['veri] ['lɪt(ə)l] ['pepə(r)] ;

very	little	pepper	;
非常	小的	胡椒	;

取一碟面粉，加入一茶匙盐和少许胡椒粉；

[dɪp][ðə; ði]['slaɪsɪz][ɒv; əv]['lɪvə(r)][ɪn] [ðɪs] , [wʌn][æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] , [ænd; ənd] [ʃeɪk] [ðem; ðəm] [friː] [ɒv; əv]

dip	the	slices	of	liver	in	this	,	one	at	a	time	,	and	shake	them	free	of
蘸	这	切片	的	肝	在	这	,	一	在	一个	时间	,	和	摇	他们	自由的	的

[lʌmps] .

lumps	.
肿块	.

将肝片一片一片地浸入其中，然后抖掉结块。

[leɪ] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði][hɒt][fæt][ɒv; əv][ðə; ði]['beɪkən][ɪn][ðə; ði][pæn][ænd; ənd][fraɪ] [tɪl] [braʊn] .

Lay	them	in	the	hot	fat	of	the	bacon	in	the	pan	and	fry	till	brown	.
莱	他们	在	这	热的	胖的	的	这	熏肉	在	这	平底锅	和	炒	直到	棕色的	.

将它们放入锅中用培根的热油煎至棕色。

[pʊt] [ɒn][ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] , [ænd; ənd] [ðen] [pʊt] [wʌn] [slaɪs] [ɒv; əv]['beɪkən][ɒn] [iːtʃ] [slaɪs] [ɒv; əv]['lɪvə(r)] .

Put	on	a	hot	dish	,	and	then	put	one	slice	of	bacon	on	each	slice	of	liver	.
放	在	一个	热的	盘子	,	和	然后	放	一	片	的	熏肉	在	每个	片	的	肝	.

将食物放在热盘子上，然后在每片肝上放一片培根。

[pʊt] ['pɑːsli] [ɔːl] [raʊnd] , [ænd; ənd] ['sʌmtaɪmz] [juːz]['slaɪsɪz][ɒv; əv] ['lemən] , [tuː] , [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [tʃeɪndʒ]

Put	parsley	all	round	,	and	sometimes	use	slices	of	lemon	,	too	,	for	a	change
放	香菜	全部	圆形的	,	和	有时	使用	切片	的	柠檬	,	也	,	为了	一个	改变

.

:
.

在周围撒上欧芹碎，有时为了换换口味，还可以放上几片柠檬。

['bætʃələ(r)] ['brekfəst]

BACHELOR	BREAKFAST
学士	早餐

单身汉早餐

[tuː] ['slaɪsɪz][ɒv; əv]['beɪkən] [fraɪd] .

Two	slices	of	bacon	fried	.
二	切片	的	熏肉	油煎	.

煎两片培根。

[pleɪs] [ɒn][ðem; ðəm][ə; eɪ] [fraɪd] [eg] [ænd; ənd][ɒn][ðə; ði][tɒp][ə; eɪ] [kʊkt] [tə'mɑːtəʊ] [wɪtʃ] [hæz; həz]

Place	on	them	a	fried	egg	and	on	the	top	a	cooked	tomato	which	has
地方	在	他们	一个	油煎	蛋	和	在	这	顶部	一个	煮熟	番茄	哪个	有

[biːn] [fraɪd] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['bʌtə(r)] . [-]

been	fried	in	a	little	butter	.	[	28	]
到过	油煎	在	一个	小的	黄油	.	[	-	]

在上面放一个煎蛋，再放一个用少许黄油煎过的熟番茄。[28]

[grɪld] [steɪk]
GRILLED **STEAK**
烤 牛排

烤牛排

[siː] [ðæt] [ðə; ði]['faɪə(r)][ɪz][klɪə(r)][ænd; ənd] [red] , [wɪ'ðaʊt] [fleɪmz] .
See **that** **the** **fire** **is** **clear** **and** **red** **,** **without** **flames** **.**
看 那 这 火 是 清除 和 红色的 , 没有 火焰 .

看，火势是清澈的红色，没有明火。

[trɪm] [ɒf] [məʊst][ɒv; əv][ðə; ði][fæt][frɒm; frəm][ðə; ði] [steɪk] ,
Trim **off** **most** **of** **the** **fat** **from** **the** **steak** **,**
修剪 离开 最多 的 这 胖的 从 这 牛排 ,

将牛排上的大部分脂肪剔除掉。

[ænd; ənd] [rʌb] [ðə; ði]['waɪərz][ɒv; əv][ðə; ði] [grɪl] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd] [hiːt] [ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)][ðə; ði] [kəʊl] .
and **rub** **the** **wires** **of** **the** **grill** **with** **it** **and** **heat** **it** **over** **the** **coals** **.**
和 擦 这 电线 的 这 炙烤 和 它 和 热 它 超过 这 煤炭 .

用它摩擦烤架的铁丝，然后在炭火上加热。

[ðen] [pʊt] [ɪn][ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd] [tɜːn] ['əʊvə(r)][ænd; ənd]['əʊvə(r)][æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [kʊks] ,
Then **put** **in** **the** **meat** **and** **turn** **over** **and** **over** **as** **it** **cooks** **,**
然后 放 在 这 肉 和 转动 超过 和 超过 作为 它 厨师 ,

然后放入肉，边翻动边煮。

[ænd; ənd][biː; bi]['keəf(ə)l] [nɒt][tuː; tə][let][ˌaɪ 'tiː][get] [bɜːnt] .
and **be** **careful** **not** **to** **let** **it** **get** **burnt** **.**
和 是 小心 不是 到 让 它 得到 烧焦的 .

注意不要把它烧焦了。

[wen] [braʊn] , [pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɒn][ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] , [dʌst] ['əʊvə(r)] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l]
When **brown** **,** **put** **it** **on** **a** **hot** **dish** **,** **dust** **over** **with** **salt** **and** **a** **very** **little**
什么时候 棕色的 , 放 它 在 一个 热的 盘子 , 灰尘 超过 和 盐 和 一个 非常 小的
['pepə(r)] ,
pepper **,**
胡椒 ,

煎至棕色后，盛入热盘中，撒上盐和少许胡椒粉。

[ænd; ənd][dɒt][ˌaɪ 'tiː] [wɪð] ['taɪni] [lʌmps] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .
and **dot** **it** **with** **tiny** **lumps** **of** **butter** **.**
和 点 它 和 微小的 肿块 的 黄油 .

并在上面点缀一些小块黄油。

[pʊt] ['pɑːsli] [raʊnd] .
Put **parsley** **round** **.**
放 香菜 圆形的 .

周围放上欧芹。

[steɪk] [ɔːt] [tuː; tə][biː; bi][pɪŋk][ˌɪn'saɪd] ; [nɒt] [braʊn] [ænd; ənd][nɒt] [red] .
Steak **ought** **to** **be** **pink** **inside** **;** **not** **brown** **and** **not** **red** **.**
牛排 应该 到 是 粉色的 里面 ; 不是 棕色的 和 不是 红色的 .

牛排内部应该是粉红色的，而不是棕色或红色的。

[pʊt][ə; eɪ] [fɔːk] [ɪn][æz; əz][juː; jʊ][dɪd] [wɪð] [ðə; ði] [tʃɒps] , [ænd; ənd] [twɪst] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ,
Put **a** **fork** **in** **as** **you** **did** **with** **the** **chops** **,** **and** **twist** **in** **a** **little** **,**
放 一个 叉 在 作为 你 做过 和 这 排骨 , 和 捻 在 一个 小的 ,

像叉猪排那样把叉子插进去，稍微扭一下。

[ænd; ənd][juː; jʊ][kæn; kən] [siː] [wen] [ˌaɪ 'tiː][gets][ðə; ði] [raɪt] ['kʌlə(r)] .
and **you** **can** **see** **when** **it** **gets** **the** **right** **colour** **.**
和 你 能 看 什么时候 它 获得 这 正确的 颜色 .

你可以看到它何时会变成合适的颜色。

[viːl] ['kʌtlət]
VEAL CUTLET
小牛肉 肉排

小牛肉排

[dʌst] [ðə; ði] [miːt] ['əʊvə(r)] [wɪð] [sɔːlt] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd]['flaʊə(r)] .
Dust the meat over with salt , pepper , and flour .
灰尘 这 肉 超过 和 盐 , 胡椒 , 和 面粉 .

在肉上撒上盐、胡椒粉和面粉。

[pʊt][ə; eɪ] ['teɪbl̩spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['drɪpɪŋ] [ɪn][ə; eɪ][hɒt] ['fraɪɪŋ] - [pæn] ,
Put a tablespoonful of dripping in a hot frying - pan ,
放 一个 一汤匙 的 滴落 在 一个 热的 煎炸 - 平底锅 ,

在热煎锅里放入一汤匙油，

[ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] [hiːt] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [sməʊks] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] .
and let it heat till it smokes a little .
和 让 它 热 直到 它 烟雾 一个 小的 .

让它加热至略微冒烟。

[leɪ] [ðə; ði] [-]
Lay the [29]
莱 这 [-]

放下[29]

[miːt] [ɪn][ænd; ənd] [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)] [twaɪs] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [kʊks] , [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [braʊn] ,
meat in and turn it over twice as it cooks , until it is brown ,
肉 在 和 转动 它 超过 两次 作为 它 厨师 , 直到 它 是 棕色的 ,

放入肉块，翻面两次，直到肉块变成褐色。

[fɔː(r); fə(r)] [viːl] ['kʌtlɪts] [mʌst; məst][nɒt][biː; bi]['iːt(ə)n] [red] [ɔː(r)][pɪŋk] [ˌɪn'saɪd] .
for veal cutlets must not be eaten red or pink inside .
为了 小牛肉 肉饼 必须 不是 是 吃 红色的 或者 粉色的 里面 .

小牛肉排内部不能是红色或粉红色的。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n][ænd; ənd]['kʌvə(r)][ˌaɪ 'tiː][ʌp] [waɪl] [juː; jʊ] [meɪk] [ðə; ði]['greɪvi] ,
Put in a hot oven and cover it up while you make the gravy ,
放 在 一个 热的 烤箱 和 覆盖 它 向上 尽管 你 制作 这 肉汁 ,

把它放进预热好的烤箱里，盖上盖子，趁这个时间做肉汁。

[baɪ] ['pʊtɪŋ] [wʌn] ['teɪbl̩spuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)]['ɪntuː][ðə; ði][hɒt][fæt][ɪn][ðə; ði][pæn] ,
by putting one tablespoonful of flour into the hot fat in the pan ,
经过 推杆 一 一汤匙 的 面粉 进入 这 热的 胖的 在 这 平底锅 ,

将一汤匙面粉放入锅中的热油中，

['stɜːrɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [braʊn] .
stirring it till it is brown .
搅拌 它 直到 它 是 棕色的 .

搅拌至呈棕色。

[ðen] [pʊt][ɪn][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [hɑːf][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ,
Then put in a cup of boiling water , half a teaspoonful of salt ,
然后 放 在 一个 杯子 的 沸腾 水 , 一半 一个 一茶匙 的 盐 ,

然后加入一杯沸水和半茶匙盐，

[ænd; ənd][ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l] ['pepə(r)] ; [pʊt] [ðɪs] [θruː] [ðə; ði]['streɪnə(r)] , ['presɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ]
and a very little pepper ; put this through the strainer , pressing it with a
和 一个 非常 小的 胡椒 ; 放 这 通过 这 滤网 , 紧迫 它 和 一个
[spuːn] ,
spoon ,
勺子 ,

再加一点点胡椒粉；把这些食材用勺子按压，过筛过滤。

[ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [miːt] .

and	pour	over	the	meat	.
和	倒	超过	这	肉	.

然后把汁浇在肉上。

[pʊt] ['pɑːsli] [raʊnd] [ðə; ði] ['kʌtlət] , [ænd; ənd] [send] [hɒt] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .

Put	parsley	round	the	cutlet	,	and	send	hot	to	the	table	.
放	香菜	圆形的	这	肉排	,	和	发送	热的	到	这	桌子	.

在肉排周围放上欧芹，趁热端上桌。

['mɑːrgərəts] ['fɑːðə(r)] [sed] [hiː; hi] [kʊd; kəd] [nɒt] ['pɒsəbli] ['mænɪdʒ] [wɪ'ðaʊt] [pə'teɪtəʊz] [fɔː(r); fə(r)] ['brekfəst]

Margaret's	father	said	he	could	not	possibly	manage	without	potatoes	for	breakfast
玛格丽特的	父亲	说	他	可以	不是	可能	管理	没有	土豆	为了	早餐

,

,

,

玛格丽特的父亲说，他早餐不能没有土豆，简直无法忍受。

[səʊ] ['sʌmtaɪmz] ['mɑːgrət] [meɪd] ['sʌmθɪŋ] [naɪs] [aʊt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [kəʊld] [pə'teɪtəʊz] [ʃiː; ʃi] [faʊnd] [ɪn]

so	sometimes	Margaret	made	something	nice	out	of	the	cold	potatoes	she	found	in
所以	有时	玛格丽特	制成	某物	好的	出去	的	这	寒冷的	土豆	她	成立	在

[ðə; ði] ['lɑːdə(r)] .

the	larder	.
这	食品储藏室	.

所以，玛格丽特有时会用她在食品储藏室里找到的冷土豆做成一些好吃的。

[kriːmd] [pə'teɪtəʊz]

CREAMED	POTATOES
奶油	土豆

奶油土豆泥

[kʌt] [kəʊld] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [æz; əz] [lɑːdʒ] [æz; əz] [ðə; ði] [end] [ɒv; əv] [jɔː(r); jə(r)] ['fɪŋgə(r)] ; [pʊt] [

Cut	cold	boiled	potatoes	into	pieces	as	large	as	the	end	of	your	finger	;	put	[
切	寒冷的	煮沸	土豆	进入	件	作为	大的	作为	这	结尾	的	你的	手指	;	放	[

-]

30	]

-]

将冷煮土豆切成手指尖大小的块；放入[30]

[ðem; ðəm]

them
他们

他们

['ɪntuː][ə; eɪ][pæn][ɒn][ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv][ðə; ði] [stəʊv] , [wɪð] [ɪ'nʌf] [mɪlk] [tuː; tə]['kʌvə(r)][ðem; ðəm] ,

into	a	pan	on	the	back	of	the	stove	,	with	enough	milk	to	cover	them	,
进入	一个	平底锅	在	这	后退	的	这	火炉	,	和	足够的	牛奶	到	覆盖	他们	,

将食材放入炉灶后面的平底锅中，倒入足够的牛奶没过食材。

[ænd; ənd][let][ðem; ðəm][stænd] [tɪl] [ðeɪ] [hæv; həv] [drʌŋk] [ʌp] [ɔːl][ðə; ði] [mɪlk] ;

and	let	them	stand	till	they	have	drunk	up	all	the	milk	;
和	让	他们	站立	直到	他们	有	醉	向上全部		这	牛奶	;

让他们站着，直到把牛奶全部喝完；

[pə'hæps] [ðeɪ] [wɪl] ['sləʊli] [kʊk] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][æz; əz] [ðeɪ] [duː; də] [ðɪs] , [bʌt; bət] [ðæt] [wɪl] [duː; də][nəʊ]

perhaps	they	will	slowly	cook	a	little	as	they	do	this	,	but	that	will	do	no
也许	他们	将要	缓慢地	厨师	一个	小的	作为	他们	做	这	,	但	那	将要	做	不

[hɑːm] .

harm	.
伤害	.

或许它们在这个过程中会慢慢熟透一点，但这不会有什么坏处。

[ɪn] [ə'nʌðə(r)] ['sɔːspən] , [ɔː(r)][ɪn][ðə; ði] ['fraɪɪŋ] - [pæn] , [pʊt][ə; eɪ] ['teɪbl̩spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,

In	another	saucepan	,	or	in	the	frying	-	pan	,	put	a	tablespoonful	of	butter	,
在	其他	平底锅	,	或者	在	这	煎炸	-	平底锅	,	放	一个	一汤匙	的	黄油	,

在另一个平底锅或煎锅中，放入一汤匙黄油，

[ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] ['bʌbəlz] [pʊt][ɪn][ə; eɪ] ['teɪbl̩spuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [ænd; ənd][stɜː(r)] [tɪl] [ðeɪ]

and	when	it	bubbles	put	in	a	tablespoonful	of	flour	,	and	stir	till	they
和	什么时候	它	气泡	放	在	一个	一汤匙	的	面粉	,	和	搅拌	直到	他们

[melt] [tə'geðə(r)] ;

melt	together	;
熔化	一起	;

当它起泡时，加入一汤匙面粉，搅拌至两者融合；

[ðen] [pʊt][ɪn] [tuː] [kʌps][ɒv; əv][hɒt] [mɪlk] , [ænd; ənd][stɜː(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ɔːl] [smuːð] .

then	put	in	two	cups	of	hot	milk	,	and	stir	till	it	is	all	smooth	.
然后	放	在	二	杯子	的	热的	牛奶	,	和	搅拌	直到	它	是	全部	光滑的	.

然后加入两杯热牛奶，搅拌至完全顺滑。

[pʊt][ɪn][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ænd; ənd]['lɑːstli][ðə; ði][pə'teɪtəʊz] ,

Put	in	one	teaspoonful	of	salt	,	and	lastly	the	potatoes	,
放	在	一	一茶匙	的	盐	,	和	最后	这	土豆	,

加入一茶匙盐，最后放入土豆。

[bʌt; bət][stɜː(r)][ðem; ðəm]['əʊnli][wʌns] [waɪl] [ðeɪ] [kʊk] , [fɔː(r); fə(r)][fɪə(r)][ɒv; əv] ['breɪkɪŋ] [ðem; ðəm] .

but	stir	them	only	once	while	they	cook	,	for	fear	of	breaking	them	.
但	搅拌	他们	仅有的	一次	尽管	他们	厨师	,	为了	害怕	的	打破	他们	.

但烹煮过程中只能搅拌一次，以免弄碎。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli] , [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][hɒt] ['kʌvəd]

Add	one	teaspoonful	of	chopped	parsley	,	and	put	them	in	a	hot	covered
添加	一	一茶匙	的	切碎	香菜	,	和	放	他们	在	一个	热的	涵盖

[dɪʃ] .

dish	.
盘子	.

加入一茶匙切碎的欧芹，然后将它们放入热的带盖盘子中。

[juː; jʊ][kæn; kən] [meɪk] [ə'nʌðə(r)] [sɔːt] [ɒv; əv][pə'teɪtəʊz] [wen] [juː; jʊ][hæv; həv] ['fɪnɪʃt] ['kriːmɪŋ]

You	can	make	another	sort	of	potatoes	when	you	have	finished	creaming
你	能	制作	其他	种类	的	土豆	什么时候	你	有	完成的	奶油

[ðem; ðəm][ɪn] [ðɪs] [weɪ] ,

them	in	this	way	,
他们	在	这	方式	,

用这种方法把土豆打成泥后，你还可以做另一种土豆泥。

[baɪ] ['pʊtɪŋ] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [diːp] ['bʌtəd] ['beɪkɪŋ] - [pæn] ,

by	putting	a	layer	of	them	in	a	deep	buttered	baking	-	pan	,
经过	推杆	一个	层	的	他们	在	一个	深的	涂黄油的	烘烤	-	平底锅	,

将它们铺在涂了黄油的深烤盘中，

[wɪð] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv] [waɪt] [sɔːs] ['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp] ,

with	a	layer	of	white	sauce	over	the	top	,
和	一个	层	的	白色的	酱	超过	这	顶部	,

上面淋了一层白酱，

[ænd; ənd] [bred] - [krʌmz] [ænd; ənd]['bɪts][ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [krʌst] . [-]

and	bread	-	crumbs	and	bits	of	butter	for	a	crust	.	[	31	]
和	面包	-	面包屑	和	比特	的	黄油	为了	一个	地壳	.	[	-	]

用面包屑和黄油做饼皮。[31]

[braʊn] [wel] [ɪn][ə; eɪ] [hɒt] ['ʌv(ə)n] .

Brown	well	in	a	hot	oven	.
棕色的	出色地	在	一个	热的	烤箱	.

在高温烤箱中烤至金黄色。

[wen] [juː; jʊ][duː; də] [ðɪs] ,
When **you** **do** **this** **,**
什么时候 你 做 这 ,

当你这样做的时候，

[rɪ'membə(r)] [tuː; tə] [meɪk] [ðə; ðɪ] [sɔːs] [wɪð] [θriː] [kʌps] [ɒv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd] [tuː] ['teibl,spuːnful]
remember **to** **make** **the** **sauce** **with** **three** **cups** **of** **milk** **and** **two** **tablespoonfuls**
记住 到 制作 这 酱 和 三 杯子 的 牛奶 和 二 汤匙
[ɒv; əv]['flaʊə(r)][ænd; ənd] [tuː] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,
of **flour** **and** **two** **of** **butter** **,**
的 面粉 和 二 的 黄油 ,

记住，做酱汁要用三杯牛奶、两汤匙面粉和两汤匙黄油。

[ænd; ənd] [ðen] [juː; jʊ] [wɪl] [hæv; həv] [ɪ'nʌf] [fɔː(r); fə(r)] ['evriθɪŋ] .
and **then** **you** **will** **have** **enough** **for** **everything** **.**
和 然后 你 将要 有 足够的 为了 一切 .

这样你就有足够的钱买所有东西了。

[hæʃt] [braʊn] [pə'teɪtəʊz]
HASHED **BROWNED** **POTATOES**
哈希 棕色 土豆

土豆泥

[tʃɒp] [fɔː(r)][kəʊld][pə'teɪtəʊz] [faɪn] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] ['veri]
Chop **four** **cold** **potatoes** **fine** **,** **and** **add** **one** **teaspoonful** **of** **salt** **and** **a** **very**
劈 四 寒冷的 土豆 美好的 , 和 添加 一 一茶匙 的 盐 和 一个 非常
['lɪt(ə)l] ['pepə(r)] .
little **pepper** **.**
小的 胡椒 .

将四个冷土豆切成细丁，加入一茶匙盐和少许胡椒粉。

[pʊt] [ə; eɪ] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ɪn][ðə; ðɪ] ['fraɪɪŋ] - [pæn] , [ænd; ənd] [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː][səʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː]
Put **a** **tablespoonful** **of** **butter** **in** **the** **frying** **-** **pan** **,** **and** **turn** **it** **so** **that** **it**
放 一个 一汤匙 的 黄油 在 这 煎炸 - 平底锅 , 和 转动 它 所以 那 它
[rʌnz] [ɔːl]['əʊvə(r)] ;
runs **all** **over** **;**
跑步 全部 超过 ;

在煎锅里放一汤匙黄油，转动煎锅，让黄油均匀地流遍整个锅底；

[wen] [ˌaɪ 'tiː] ['bʌbəlz] [pʊt] [ɪn][ðə; ðɪ] [pə'teɪtəʊz] , [ænd; ənd] [smuːð] [ðem; ðəm] ['iːvnli] ['əʊvə(r)][ðə; ðɪ][pæn] .
when **it** **bubbles** **put** **in** **the** **potatoes** **,** **and** **smooth** **them** **evenly** **over** **the** **pan** **.**
什么时候 它 气泡 放 在 这 土豆 , 和 光滑的 他们 均匀地 超过 这 平底锅 .

水沸腾后放入土豆，均匀地铺在锅底。

[kʊk] [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [braʊn] [ænd; ənd] ['krʌsti] [ɒn][ðə; ðɪ] ['bɒtəm] ;
Cook **till** **they** **are** **brown** **and** **crusty** **on** **the** **bottom** **;**
厨师 直到 他们 是 棕色的 和 硬皮的 在 这 底部 ;

煎至底部呈棕色并酥脆；

[ðen] [pʊt][ɪn][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli] , [ænd; ənd][fəʊld]['əʊvə(r)] [laɪk] [æn; ən] ['ɒmlət]
then **put** **in** **a** **teaspoonful** **of** **chopped** **parsley** **,** **and** **fold** **over** **like** **an** **omelette**
然后 放 在 一个 一茶匙 的 切碎 香菜 , 和 折叠 超过 喜欢 一个 煎蛋卷
.
:
.

然后加入一茶匙切碎的欧芹，像煎蛋卷一样对折。

[tʃɪpt] [pə'teɪtəʊz]
CHIPPED **POTATOES**
缺口 土豆

土豆片

[wɒʃ] [ænd; ənd] [piːl] [fɔː(r)] [pə'teɪtəʊz] [ænd; ənd] [kʌt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [θɪn] ['piːsɪz] .

Wash	and	peel	four	potatoes	and	cut	them	into	thin	pieces	.
洗	和	果皮	四	土豆	和	切	他们	进入	薄的	件	.

洗净去皮四个土豆，切成薄片。

[hiːt] [tuː] [kʌps] [-]

Heat	two	cups	[	32	]
热	二	杯子	[	-	]

加热两杯[32]

[ɒv; əv] [lɑːd]

of	lard
的	猪油

猪油

['veri] [hɒt] , [tɪl] [wen] [juː; jʊ] [drɒp] [ɪn] [ə; eɪ] [bɪt] [ɒv; əv] [bred] [ˌaɪ 'tiː] [braʊnz] [æt; ət] [wʌns] .

very	hot	,	till	when	you	drop	in	a	bit	of	bread	it	browns	at	once	.
非常	热的	,	直到	什么时候	你	降低	在	一个	少量	的	面包	它	棕色	在	一次	.

非常烫，直到你放进去一小块面包，它立刻就变成褐色了。

[waɪp] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊz] [draɪ] [ænd; ənd] [drɒp] [ɪn] [ə; eɪ] ['hændfʊl] .

Wipe	the	potatoes	dry	and	drop	in	a	handful	.
擦拭	这	土豆	干燥	和	降低	在	一个	少数	.

将土豆擦干，然后放一把进去。

[hæv; həv] [ə; eɪ] [slaɪs] ['redi] ,

Have	a	slice	ready	,
有	一个	片	准备好	,

准备一块切片，

[ænd; ənd] [æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ðeɪ] [braʊn] [teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] [ænd; ənd] [leɪ] [ɒn] [braʊn] ['peɪpə(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] ,

and	as	soon	as	they	brown	take	them	out	and	lay	on	brown	paper	in	the	oven	,
和	作为	很快	作为	他们	棕色的	拿	他们	出去	和	躺	在	棕色的	纸	在	这	烤箱	,

烤至金黄色后立即取出，放在烤箱里的牛皮纸上。

[ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ə'nʌðə(r)] ['hændfʊl] .

and	put	in	another	handful	.
和	放	在	其他	少数	.

再放一把进去。

[pə'teɪtəʊ] [keɪks]

POTATO	CAKES
土豆	蛋糕

土豆饼

[teɪk] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv] [mæʃt] [pə'teɪtəʊ] , [ænd; ənd] [mɪks] [wel] [wɪð] [ðə; ði] ['biːt(ə)n] [jəʊk] [ɒv; əv] [wʌn] [eg] ,

Take	two	cups	of	mashed	potato	,	and	mix	well	with	the	beaten	yolk	of	one	egg	,
拿	二	杯子	的	捣碎	土豆	,	和	混合	出色地	和	这	被打败	蛋黄	的	一	蛋	,

取两杯土豆泥，与一个打散的蛋黄充分混合。

[ænd; ənd] [meɪk] ['ɪntuː] [smɔːl] [flæt] [keɪks] ; [dɪp] [iːtʃ] ['ɪntuː] ['flaʊə(r)] .

and	make	into	small	flat	cakes	;	dip	each	into	flour	.
和	制作	进入	小的	平坦的	蛋糕	;	蘸	每个	进入	面粉	.

做成小扁饼；将每个饼蘸上面粉。

[hiːt] [tuː] [ˈteibl,spuːnful] [ɒv; əv] [naɪs] [ˈdrɪpɪŋ] , [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [hɒt] [leɪ] [ɪn] [ðə; ði] [keɪks]

Heat	two	tablespoonfuls	of	nice	dripping	,	and	when	it	is	hot	lay	in	the	cakes
热	二	汤匙	的	好的	滴落	,	和	什么时候	它	是	热的	躺	在	这	蛋糕

[ænd; ənd] [braʊn] ,

and	brown	,
和	棕色的	,

取两汤匙优质油脂加热，待其热透后放入蛋糕，煎至金黄色。

[ˈtɜːnɪŋ] [iːtʃ] [wɪð] [ðə; ði] [slaɪs] [æz; əz] [ˌaɪ ˈtiː] [gets] [ˈkrʌsti] [ɒn] [ðə; ði] [ˈbɒtəm] .

turning	each	with	the	slice	as	it	gets	crusty	on	the	bottom	.
转弯	每个	和	这	片	作为	它	获得	硬皮的	在	这	底部	.

当饼底变脆时，用切片翻转每一片。

[tuː; tə] [kiːp] [ˈfraɪɪŋ] [fæt]

TO	KEEP	FRYING	FAT
到	保持	煎炸	胖的

继续煎炸油脂

[ðə; ði] [fæt] [kæn; kən] [biː; bi] [juːst] [tuː; tə] [fraɪ] [ɪn] [ə; eɪ] [greɪt] [ˈmeni] [taɪmz] [ɪf] [streɪnd] [ˈɑːftə(r)] [ˈjuːzɪŋ] ,

The	fat	can	be	used	to	fry	in	a	great	many	times	if	strained	after	using	,
这	胖的	能	是	用过的	到	炒	在	一个	伟大的	许多	时代	如果	紧张	后	使用	,

如果用后过滤掉油脂，这些油脂可以多次用于煎炸。

[ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [kliːn] [dʒɑː(r)] . [-]

and	put	in	a	clean	jar	.	[	33	]
和	放	在	一个	干净的	罐	.	[	-	]

放入干净的罐子里。[33]

[haʊ] [tuː; tə] [nəʊ] [wen] [fæt] [ɪz] [ˈbɔɪlɪŋ] : [drɒp] [ə; eɪ] [fjuː] [bred] - [krʌmz] [ɪn] [ðə; ði] [fæt] .

How	to	know	when	fat	is	boiling	:	Drop	a	few	bread	-	crumbs	in	the	fat	.
如何	到	知道	什么时候	胖的	是	沸腾	:	降低	一个	很少	面包	-	面包屑	在	这	胖的	.

如何判断油脂是否沸腾：在油脂中放入几粒面包屑。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd] [tɜːn] [braʊn] [æt; ət] [wʌns] .

They	should	turn	brown	at	once	.
他们	应该	转动	棕色的	在	一次	.

它们应该立刻变成棕色。

[ˈbʌtəd] [təʊst]

BUTTERED	TOAST
涂黄油的	吐司

涂黄油的吐司

[təʊst] [ɪz] [ˈveri] [ˈdɪfɪkəlt] [fɔː(r); fə(r)] [grəʊn] - [ʌp] [ˈpiːp(ə)l] [tuː; tə] [meɪk] ,

Toast	is	very	difficult	for	grown	-	up	people	to	make	,
吐司	是	非常	难的	为了	生长	-	向上	人们	到	制作	,

成年人做吐司非常困难。

[bɪˈkəz; bɪˈkɒz] [ðeɪ] [hæv; həv] [meɪd] [ˌaɪ ˈtiː] [rɒŋ] [ɔːl] [ðeə(r)] [laɪvz; lɪvz] ,

because	they	have	made	it	wrong	all	their	lives	,
因为	他们	有	制成	它	错误的	全部	他们的	生活	,

因为他们一生都在犯错。

[bʌt; bət] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [ˈiːzi] [fɔː(r); fə(r)] [ˈlɪt(ə)l] [gˈɜːlz] [tuː; tə] [lɜːn] [tuː; tə] [meɪk] ,

but	it	is	easy	for	little	girls	to	learn	to	make	,
但	它	是	简单的	为了	小的	女孩们	到	学习	到	制作	,

但小女孩很容易学会制作，

[bɪˈkəz; bɪˈkɒz] [ðeɪ] [kæn; kən] [meɪk] [ˌaɪ ˈtiː] [raɪt] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [fɜːst] .

because	they	can	make	it	right	from	the	first	.
因为	他们	能	制作	它	正确的	从	这	第一的	.

因为他们可以从一开始就把事情做好。

[kʌt] [bred] [ðæt] [ɪz][æt; ət] [liːst] [tuː] [deɪz] [əʊld]['ɪntuː]['slaɪsɪz][ə; eɪ] [θɜːd] [ɒv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] .

Cut	**bread**	**that**	**is**	**at**	**least**	**two**	**days**	**old**	**into**	**slices**	**a**	**third**	**of**	**an**	**inch**	**thick**	**.**
切	面包	那	是	在	至少	二	天	老的	进入	切片	一个	第三	的	一个	英寸	厚的	.

将至少存放两天的面包切成三分之一英寸厚的片。

[biː; bi][ʃʊə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)][ɪz] [red] , [wɪ'ðaʊt] ['eni] [fleɪmz] .

Be	**sure**	**the**	**fire**	**is**	**red**	**,**	**without**	**any**	**flames**	**.**
是	当然	这	火	是	红色的	,	没有	任何	火焰	.

确保火是红色的，但不要有明火。

[teɪk] [ðə; ði] ['təʊstɪŋ] - [fɔːk] [ænd; ənd] [muːv] [ðə; ði]['slaɪsɪz][ɒv; əv] [bred] ['bækwədz] [ænd; ənd] ['fɔːwədz]

Take	**the**	**toasting**	**-**	**fork**	**and**	**move**	**the**	**slices**	**of**	**bread**	**backwards**	**and**	**forwards**
拿	这	祝酒	-	叉	和	移动	这	切片	的	面包	向后	和	前进

[ə'krɒs] [ðə; ði] [kəʊl] ,

across	**the**	**coals**	**,**
穿过	这	煤炭	,

用烤面包叉将面包片在炭火上来回移动，

[bʌt; bət][duː; də][nɒt] [let][ðem; ðəm] [braʊn] ; [duː; də][bəuθ] [saɪdz] [ðɪs] [wei] ,

but	**do**	**not**	**let**	**them**	**brown**	**;**	**do**	**both**	**sides**	**this**	**way**	**,**
但	做	不是	让	他们	棕色的	;	做	两个都	侧面	这	方式	,

但不要煎至棕色；两面都这样煎。

[ænd; ənd] [ðen] [braʊn] [fɜːst][wʌn][ænd; ənd] [ðen] [ðə; ði]['ʌðə(r)] ['ɑːftəwəd] .

and	**then**	**brown**	**first**	**one**	**and**	**then**	**the**	**other**	**afterward**	**.**
和	然后	棕色的	第一的	一	和	然后	这	其他	之后	.

先烤一个棕色的，然后再烤另一个。

[trɪm] [ɒf] [-]

Trim	**off**	**[**	**34**	**]**
修剪	离开	[	-	]

修剪掉[34]

[ðə; ði] ['edʒɪz] , ['bʌtə(r)] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['kwɪkli] , [ænd; ənd] [send] [tuː; tə][ðə; ði]['teɪb(ə)l] [hɒt] .

the	**edges**	**,**	**butter**	**a**	**little**	**quickly**	**,**	**and**	**send**	**to**	**the**	**table**	**hot**	**.**
这	边缘	,	黄油	一个	小的	迅速地	,	和	发送	到	这	桌子	热的	.

在饼边上快速抹上少许黄油，趁热上桌。

['beɪkɪŋ] - ['paʊdə(r)] ['bɪskɪt]

BAKING	**-**	**POWDER**	**BISCUIT**
烘烤	-	粉末	饼干

泡打粉饼干

['mɑːrgərəts] ['ʌðə(r)] [ɑːnt] [sed] ['lɪt(ə)l][gɜːlz][kʊd; kəd]['nevə(r)] , ['nevə(r)] [meɪk] ['bɪskɪts] , [bʌt; bət] [ðɪs] ['lɪt(ə)l]

Margaret's	**Other**	**Aunt**	**said**	**little**	**girls**	**could**	**never**	**,**	**never**	**make**	**biscuits**	**,**	**but**	**this**	**little**
玛格丽特的	其他	阿姨	说	小的	女孩们	可以	绝不	,	绝不	制作	饼干	,	但	这	小的

[gɜːl] ['riːəli] [dɪd] ,

girl	**really**	**did**	**,**
女孩	真的	做过	,

玛格丽特的另一位姑妈说小女孩永远不可能做出饼干，但这个小女孩却真的做出了饼干。

[ɪn] [ðɪs] [wei] :

in	**this**	**way**	**:**
在	这	方式	:

这样：

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)] .

1	**pint**	**of**	**sifted**	**flour**	**.**
1	品脱	的	筛过的	面粉	.

1 品脱过筛面粉。

½ ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .

½	teaspoonful	of	salt	.
½	一茶匙	的	盐	.

半茶匙盐。

[fɔːr] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdə(r)] .

4	teaspoonfuls	of	baking	-	powder	.
4	茶匙	的	烘烤	-	粉末	.

4茶匙泡打粉。

¾ [kʌp] [ɒv; əv] [mɪlk] .

¾	cup	of	milk	.
¾	杯子	的	牛奶	.

¾ 杯牛奶。

[wʌn] ['teɪbl̩spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .

1	tablespoonful	of	butter	.
1	一汤匙	的	黄油	.

1汤匙黄油。

[pʊt] [ðə; ði] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdə(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [sɪft] [wel] ,

Put	the	salt	and	baking	-	powder	in	the	flour	and	sift	well	,
放	这	盐	和	烘烤	-	粉末	在	这	面粉	和	筛	出色地	,

将盐和泡打粉加入面粉中，过筛均匀。

[ænd; ənd] [ðen] [rʌb] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ɪn] [wɪð] [ə; eɪ] [spuːn] .

and	then	rub	the	butter	in	with	a	spoon	.
和	然后	擦	这	黄油	在	和	一个	勺子	.

然后用勺子将黄油揉搓进去。

['lɪt(ə)l] [baɪ] ['lɪt(ə)l] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [mɪlk] , ['mɪksɪŋ] [ɔːl] [ðə; ði] [taɪm] ,

Little	by	little	put	in	the	milk	,	mixing	all	the	time	,
小的	经过	小的	放	在	这	牛奶	,	混合	全部	这	时间	,

一点一点地加入牛奶，同时不停搅拌。

[ænd; ənd] [ðen] [lɪft] [aʊt] [ðə; ði] [dəʊ] [ɒn] [ə; eɪ] ['flaʊəd] [bɔːd] [ænd; ənd] [rəʊl] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] ['laɪtli] ,

and	then	lift	out	the	dough	on	a	floured	board	and	roll	it	out	lightly	,
和	然后	举起	出去	这	面团	在	一个	撒了面粉	木板	和	卷	它	出去	轻轻	,

然后将面团取出放在撒了面粉的案板上，轻轻擀开。

[dʒʌst] [wʌns] , [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [wʌn] [ɪntʃ] [θɪk] .

just	once	,	till	it	is	one	inch	thick	.
只是	一次	,	直到	它	是	一	英寸	厚的	.

只需一次，直到厚度达到一英寸。

['flaʊə(r)] [jɔː(r); jə(r)] [hændz] [ænd; ənd] [məʊld] [ðə; ði] ['lɪt(ə)l] [bɔːlz] [æz; əz] [-]

Flour	your	hands	and	mould	the	little	balls	as	[	35	]
面粉	你的	双手	和	模具	这	小的	球	作为	[	-	]

在手上沾些面粉，将小球捏成[35]

['kwɪkli] [æz; əz] [juː; jʊ] [kæn; kən] ,

quickly	as	you	can	,
迅速地	作为	你	能	,

尽快，

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [kləʊz] [tə'geðə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] ['ʃæləʊ] [pæn] [ðæt] [hæz; həz] [hæd; həd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l]

and	put	them	close	together	in	a	shallow	pan	that	has	had	a	little
和	放	他们	关闭	一起	在	一个	浅的	平底锅	那	有	有	一个	小的

['flaʊə(r)] ['ʃeɪkən] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['bɒtəm] ,

flour	shaken	over	the	bottom	,
面粉	摇晃	超过	这	底部	,

将它们紧密地放在一个浅盘中，盘子底部已经撒了少许面粉。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [hɒt] ['ʌv(ə)n] [ə'baʊt] ['twenti] ['mɪnɪts] , [ɔː(r)] [tɪl] [ðə; ðɪ] ['bɪskɪts] [ɑː(r); ə(r)] [braʊn] .

and	**bake**	**in**	**a**	**hot**	**oven**	**about**	**twenty**	**minutes**	**,**	**or**	**till**	**the**	**biscuits**	**are**	**brown**	**.**
和	烤	在	一个	热的	烤箱	关于	二十	分钟	,	或者	直到	这	饼干	是	棕色的	.

放入高温烤箱烘烤约二十分钟，或直至饼干呈棕色。

[ɪf] [juː; jʊ]['hænd(ə)l][ðə; ðɪ] [dəʊ] [mʌtʃ] , [ðə; ðɪ] ['bɪskɪts] [wɪl] [biː; bi] [tʌf] , [səʊ][juː; jʊ][mʌst; məst] [wɜːk] [fɑːst] .

If	**you**	**handle**	**the**	**dough**	**much**	**,**	**the**	**biscuits**	**will**	**be**	**tough**	**,**	**so**	**you**	**must**	**work**	**fast**	**.**
如果	你	处理	这	面团	很多	,	这	饼干	将要	是	艰难的	,	所以	你	必须	工作	快速地	.

如果揉面次数过多，饼干会变得很硬，所以必须动作迅速。

['mʌfɪn]

MUFFINS

松饼

松饼

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɒv; əv] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)] .

2	**cups**	**of**	**sifted**	**flour**	**.**
2	杯子	的	筛过的	面粉	.

杯过筛面粉。

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdə(r)] .

2	**teaspoonfuls**	**of**	**baking**	**-**	**powder**	**.**
2	茶匙	的	烘烤	-	粉末	.

2茶匙泡打粉。

½ ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .

½	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**.**
½	一茶匙	的	盐	.

半茶匙盐。

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [mɪlk] .

1	**cup**	**of**	**milk**	**.**
1	杯子	的	牛奶	.

1 杯牛奶。

[ˌtuː'tuː] [egz] .

2	**eggs**	**.**
2	鸡蛋	.

2个鸡蛋。

[wʌn] [lɑːdʒ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .

1	**large**	**teaspoonful**	**of**	**melted**	**butter**	**.**
1	大的	一茶匙	的	融化	黄油	.

1大茶匙融化的黄油。

[mɪks][ðə; ðɪ]['flaʊə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdə(r)] , [ænd; ənd][sɪft] .

Mix	**the**	**flour**	**,**	**salt**	**,**	**and**	**baking**	**-**	**powder**	**,**	**and**	**sift**	**.**
混合	这	面粉	,	盐	,	和	烘烤	-	粉末	,	和	筛	.

将面粉、盐和泡打粉混合，然后过筛。

[biːt] [ðə; ðɪ] [jəʊk] [ɒv; əv][ðə; ðɪ] [egz] , [pʊt] [ɪn][ðə; ðɪ] ['bʌtə(r)] [wɪð] [ðem; ðəm][ænd; ənd][ðə; ðɪ] [mɪlk] ,

Beat	**the**	**yolks**	**of**	**the**	**eggs**	**,**	**put**	**in**	**the**	**butter**	**with**	**them**	**and**	**the**	**milk**	**,**
打	这	蛋黄	的	这	鸡蛋	,	放	在	这	黄油	和	他们	和	这	牛奶	,

将蛋黄打散，加入黄油和牛奶，

[ðen] [ðə; ðɪ]['flaʊə(r)] , [ænd; ənd][lɑːst][ðə; ðɪ] [stɪf] ['waɪts] [ɒv; əv][ðə; ðɪ] [egz] .

then	**the**	**flour**	**,**	**and**	**last**	**the**	**stiff**	**whites**	**of**	**the**	**eggs**	**.**
然后	这	面粉	,	和	最后的	这	僵硬的	白人	的	这	鸡蛋	.

然后是面粉，最后是打发的蛋白。

[hæv; həv][ðə; ði] ['mʌfɪn] - [tɪnz] [hɒt] , [pɔː(r)][ɪn][ðə; ði]['bætə(r)] , [ænd; ənd] [-]

Have	the	muffin	-	tins	hot	,	pour	in	the	batter	,	and	[	36	]
有	这	松饼	-	罐头	热的	,	倒	在	这	连击	,	和	[	-	]

将松饼模具加热，倒入面糊，然后[36]

[beɪk] [ˌfɪfˈtiːn] [ɔː(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] .

bake	fifteen	or	twenty	minutes	.
烤	十五	或者	二十	分钟	.

烘烤十五到二十分钟。

[ðiːz] [mʌst; məst][biː; bi]['iːt(ə)n][æt; ət][wʌns] , [ɔː(r)] [ðeɪ] [wɪl] [fɔːl] .

These	must	be	eaten	at	once	,	or	they	will	fall	.
这些	必须	是	吃	在	一次	,	或者	他们	将要	落下	.

这些必须马上吃掉，否则它们会掉下来。

[ðeə(r)] [wɒz; wəz][wʌn]['lɪt(ə)l]['resəpi][ɪn] ['mɑːrgərəts] [bʊk] [wɪtʃ] [ʃiː; ʃi] [θɔːt] [mʌst; məst][biː; bi] [ment]

There	was	one	little	recipe	in	Margaret's	book	which	she	thought	must	be	meant
那里	曾是	一	小的	食谱	在	玛格丽特的	书	哪个	她	想法	必须	是	意思是

[fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [smɔːlɪst] [gɜːl] [huː] ['evə(r)] [traɪd] [tuː; tə] [kʊk] ,

for	the	smallest	girl	who	ever	tried	to	cook	,
为了	这	最小	女孩	WHO	曾经	尝试	到	厨师	,

玛格丽特的书里有一道小小的食谱，她觉得那一定是给最小的、尝试过做饭的小女孩准备的。

[ˌaɪ 'tiː][wɒz; wəz][səʊ] ['iːzi] .

it	was	so	easy	.
它	曾是	所以	简单的	.

太容易了。

[bʌt; bət][ðə; ði]['lɪt(ə)l] ['bɪskɪts] [wɜː(r); wə(r)] [gʊd] [ɪ'nʌf] [fɔː(r); fə(r)] [grəʊn] ['piːp(ə)l] [tuː; tə] [laɪk] .

But	the	little	biscuits	were	good	enough	for	grown	people	to	like	.
但	这	小的	饼干	是	好的	足够的	为了	生长	人们	到	喜欢	.

但这些小饼干好吃到连成年人都喜欢。

[ðɪs] [wɒz; wəz][ˌaɪ 'tiː] :

This	was	it	:
这	曾是	它	:

就是这样：

[kriːm] ['krækəz]

CREAM	CRACKERS
奶油	饼干

奶油饼干

['kwɔːtə(r)] - [paʊnd] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] ;

Quarter	-	pound	of	flour	,	yolks	of	two	eggs	;
四分之一	-	磅	的	面粉	,	蛋黄	的	二	鸡蛋	;

四分之一磅面粉，两个鸡蛋的蛋黄；

[biːt] [ðem; ðəm] [wel] [wɪð] [ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [kriːm] [ænd; ənd] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt] .

beat	them	well	with	a	quarter	of	a	pint	of	cream	and	pinch	of	salt	.
打	他们	出色地	和	一个	四分之一	的	一个	品脱	的	奶油	和	捏	的	盐	.

将它们与四分之一品脱奶油和一小撮盐充分搅拌。

[stɜː(r)]['ɪntuː][ðə; ði]['flaʊə(r)] , [rəʊl] [aʊt] ['veri] [θɪn] , [kʌt] ['ɪntuː] ['eni] [ʃeɪp] [wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] ,

Stir	into	the	flour	,	roll	out	very	thin	,	cut	into	any	shape	with	a	knife	,
搅拌	进入	这	面粉	,	卷	出去	非常	薄的	,	切	进入	任何	形状	和	一个	刀	,

将面团拌入面粉中，擀成非常薄的面皮，用刀切成任意形状。

[prɪk] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] , [ænd; ənd] [beɪk] [ə; eɪ] [fjuː] [æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] [ɪn][ə; eɪ] [gʊd] ['ʌv(ə)n] .

prick	with	a	fork	,	and	bake	a	few	at	a	time	in	a	good	oven	.
刺	和	一个	叉	,	和	烤	一个	很少	在	一个	时间	在	一个	好的	烤箱	.

用叉子戳几个孔，然后一次烤几个，放入合适的烤箱中烘烤。

[ðeɪ] [mʌst; məst][biː; bi] [strɔː] ['kʌlə(r)] .

They	must	be	straw	colour	.
他们	必须	是	稻草	颜色	.

它们必须是稻草色的。

[ɪn][ə; eɪ] [gʊd] ['ʌv(ə)n] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd] [teɪk] [faɪv] ['mɪnɪts] .

In	a	good	oven	they	should	take	five	minutes	.
在	一个	好的	烤箱	他们	应该	拿	五	分钟	.

在好的烤箱里，烤五分钟就够了。

[pʊt] [ɒn][ə; eɪ] [sɪv] [tɪl] [kəʊld] . [-]

Put	on	a	sieve	till	cold	.	[	37	]
放	在	一个	筛	直到	寒冷的	.	[	-	]

放在筛子上冷却。[37]

['grɪdl] - [keɪks]

GRIDDLE	-	CAKES
烤盘	-	蛋糕

煎饼

[ˌtuːˈtuː] [egz] .

2	eggs	.
2	鸡蛋	.

2个鸡蛋。

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [mɪlk] .

1	cup	of	milk	.
1	杯子	的	牛奶	.

1 杯牛奶。

1½cups [ɒv; əv]['flaʊə(r)] .

1½cups	of	flour	.
1½cups	的	面粉	.

1.5杯面粉。

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdə(r)] .

2	teaspoonfuls	of	baking	-	powder	.
2	茶匙	的	烘烤	-	粉末	.

2茶匙泡打粉。

½ ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .

½	teaspoonful	of	salt	.
½	一茶匙	的	盐	.

半茶匙盐。

[pʊt][ðə; ði] [egz] [ɪn][ə; eɪ] [bəʊl] [wɪ'ðaʊt] ['sepəreɪtɪŋ] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [biːt] [ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ]

Put	the	eggs	in	a	bowl	without	separating	them	,	and	beat	them	with	a
放	这	鸡蛋	在	一个	碗	没有	分离	他们	,	和	打	他们	和	一个

[spuːn] [tɪl] [laɪt] .

spoon	till	light	.
勺子	直到	光	.

将鸡蛋放入碗中，无需分开蛋黄和蛋白，用勺子搅拌至蓬松。

[pʊt][ɪn][ðə; ði][mɪlk] , [ðen] [ðə; ði]['flaʊə(r)] [mɪkst] [wɪð] [ðə; ði][sɔːlt] , [ænd; ənd][lɑːst][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] -

Put	in	the	milk	,	then	the	flour	mixed	with	the	salt	,	and	last	the	baking	-
放	在	这	牛奶	,	然后	这	面粉	混合	和	这	盐	,	和	最后的	这	烘烤	-

['paʊdə(r)] [ɔːl] [ə'ləʊn] .

powder	all	alone	.
粉末	全部	独自的	.

先倒入牛奶，然后倒入拌有盐的面粉，最后单独倒入泡打粉。

[beɪk] [ɒn][ə; eɪ][hɒt] , ['bʌtəd] ['grɪdl] .
Bake on a hot , buttered griddle .
烤 在 一个 热的 , 涂黄油的 烤盘 .

在涂有黄油的热煎锅上烘烤。

[ðɪs] ['resəpi] [meɪks] [dɪ'lɪʃəs] [keɪks] , [ɪ'speʃəli] [ɪf] ['i:t(ə)n] [wɪð] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [θɪk] [kri:m] .
This recipe makes delicious cakes , especially if eaten with sugar and thick cream .
这 食谱 制作 可口的 蛋糕 , 尤其 如果 吃 和 糖 和 厚的 奶油 .

这个食谱做出来的蛋糕非常美味，尤其是配上糖和浓奶油一起吃的时候。

[lɑ:st][ɒv; əv][ɔ:l][ðə; ðɪ] [θɪŋz] ['mɑ:grət] ['lɜ:nɪd] [tu:; tə] [meɪk] [fɔ:(r); fə(r)] ['brekfəst] [keɪm] ['kɒfi] ,
Last of all the things Margaret learned to make for breakfast came coffee ,
最后的 的 全部 这 事物 玛格丽特 学习 到 制作 为了 早餐 来了 咖啡 ,

玛格丽特最后学会做的早餐是咖啡。

[ænd; ənd] [ðɪs] [ʃi:; ʃi][kʊd; kəd] [meɪk] [ɪn] [tu:] [weɪz] ; ['sʌmtaɪmz] [ʃi:; ʃi] [meɪd] [ˌaɪ 'ti:] [ðɪs] [fɜ:st] [wei] ,
and this she could make in two ways ; sometimes she made it this first way ,
和 这 她 可以 制作 在 二 方式 ; 有时 她 制成 它 这 第一的 方式 ,

她可以用两种方法制作这个；有时她用第一种方法制作，

[ænd; ənd] ['sʌmtaɪmz] [ðə; ðɪ]['ʌðə(r)] , [wɪtʃ] [ɪz] [kɔ:ld] [frentʃ] ['kɒfi] . [-]
and sometimes the other , which is called French coffee . [38]
和 有时 这 其他 , 哪个 是 称为 法语 咖啡 . [-]

有时还有另一种，叫做法式咖啡。[38]

['kɒfi]
COFFEE
咖啡

咖啡

[fɜ:st] [bi:; bi][ʃʊə(r)][jɔ:(r); jə(r)] ['kɒfi] - [pɒt][ɪz] ['ʃaɪnɪŋ] [kli:n] ; [lʊk] [ɪn][ðə; ðɪ] [spaʊt] [ænd; ənd][ɪn][ɔ:l][ðə; ðɪ]
First be sure your coffee - pot is shining clean ; look in the spout and in all the
第一的 是 当然 你的 咖啡 - 锅 是 灼灼 干净的 ; 看 在 这 喷口 和 在 全部 这
[kræks] ,
cracks ,
裂缝 ,

首先要确保你的咖啡壶干净得闪闪发亮；检查壶嘴和所有缝隙，

[ænd; ənd] [waɪp] [ðem; ðəm] [aʊt] ['keəfəli] , [fɔ:(r); fə(r)][ju:; jʊ] ['kænɒt] [meɪk] [gʊd] ['kɒfi] [ɪk'sept] [ɪn][ə; eɪ]
and wipe them out carefully , for you cannot make good coffee except in a
和 擦拭 他们 出去 小心 , 为了 你 不能 制作 好的 咖啡 除了 在 一个
['pɜ:fɪktli] [kli:n] [pɒt] .
perfectly clean pot .
完美 干净的 锅 .

仔细擦拭干净，因为只有用完全干净的壶才能煮出好咖啡。

[ðen] [get] [θri:] [hi:pt] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] [graʊnd] ['kɒfi] , [ænd; ənd][mɪks][ɪn][wʌn]
Then get three heaped tablespoonfuls of ground coffee , and mix in one
然后 得到 三 堆积如山 汤匙 的 地面 咖啡 , 和 混合 在 一
['teɪbl,spu:nfʊl] [ɒv; əv][kəʊld]['wɔ:tə(r)] .
tablespoonful of cold water .
一汤匙 的 寒冷的 水 .

然后取三满勺咖啡粉，加入一勺冷水搅拌均匀。

[pɔ:(r)][ɪn][wʌn] [kwɔ:t] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] , [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'ti:] [bɔɪl] [ʌp] [wʌns] .
Pour in one quart of boiling water , and let it boil up once .
倒 在 一 夸脱 的 沸腾 水 , 和 让 它 熬 向上 一次 .

倒入一夸脱沸水，煮沸一次。

[ðen] [stɜ:(r)] [daʊn] [ðə; ði] [graʊndz] [wɪtʃ] [kʌm] [tu:; tə][ðə; ði][tɒp] , [pʊt][ɪn] [tu:] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]

Then	stir	down	the	grounds	which	come	to	the	top	,	put	in	two	tablespoonfuls	of
然后	搅拌	向下	这	理由	哪个	来	到	这	顶部	,	放	在	二	汤匙	的

[kəʊld]['wɔ:tə(r)] ,

cold	water	,
寒冷的	水	,

然后搅拌掉浮在表面的咖啡渣，加入两汤匙冷水。

[ænd; ənd][let][ˌaɪ 'ti:][stænd][fɔ:(r); fə(r)][ə; eɪ] ['mɪnɪt] [ɒn][ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv][ðə; ði] [stəʊv] ,

and	let	it	stand	for	a	minute	on	the	back	of	the	stove	,
和	让	它	站立	为了	一个	分钟	在	这	后退	的	这	火炉	,

让它在炉灶背面静置一分钟。

[ænd; ənd] [ðen] [streɪn] [ˌaɪ 'ti:]['ɪntu:][ðə; ði]['sɪlvə(r)] [pɒt] [fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .

and	then	strain	it	into	the	silver	pot	for	the	table	.
和	然后	拉紧	它	进入	这	银	锅	为了	这	桌子	.

然后将其过滤到餐桌上的银锅中。

[ðɪs] [pɒt][mʌst; məst][bi:; bi] [meɪd] ['veri] [hɒt] ,

This	pot	must	be	made	very	hot	,
这	锅	必须	是	制成	非常	热的	,

这个锅必须烧得很热，

[baɪ] ['fɪlɪŋ] [ˌaɪ 'ti:] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)][ænd; ənd] ['letɪŋ] [ˌaɪ 'ti:][stænd][ɒn][ðə; ði] ['kɪtʃɪn] ['teɪb(ə)l] [waɪl]

by	filling	it	with	boiling	water	and	letting	it	stand	on	the	kitchen	table	while
经过	填充	它	和	沸腾	水	和	出租	它	站立	在	这	厨房	桌子	尽管

[ðə; ði] ['kɒfi] [ɪz] ['bɔɪlɪŋ] .

the	coffee	is	boiling	.
这	咖啡	是	沸腾	.

将瓶子装满沸水，放在厨房桌子上，同时煮咖啡。

[ɪf] [ðɪs] ['resəpi] [meɪks] [ðə; ði] ['kɒfi] [strɒŋgə(r)][ðæn; ðən][ðə; ði]['fæməli] [laɪk] [ˌaɪ 'ti:] , [teɪk] [les] ['kɒfi] ,

If	this	recipe	makes	the	coffee	stronger	than	the	family	like	it	,	take	less	coffee	,
如果	这	食谱	制作	这	咖啡	更强	比	这	家庭	喜欢	它	,	拿	较少的	咖啡	,

如果按照这个配方做出来的咖啡太浓，家人不喜欢，那就少放点咖啡粉。

[ænd; ənd] [ɪf] [ˌaɪ 'ti:][ɪz] [nɒt] [strɒŋ] [ɪ'nʌf] , [teɪk] [mɔ:(r)] ['kɒfi] . [-]

and	if	it	is	not	strong	enough	,	take	more	coffee	.	[	39	]
和	如果	它	是	不是	强的	足够的	,	拿	更多的	咖啡	.	[	-	]

如果咖啡因不够强，就再喝点咖啡。[39]

[frentʃ] ['kɒfi]

FRENCH	COFFEE
法语	咖啡

法式咖啡

[get] [wʌn][ɒv; əv][ðə; ði] [pɒts] [wɪtʃ] [ɑ:(r); ə(r)] [meɪd] [səʊ] [ðæt] [ðə; ði] ['kɒfi] [wɪl] [drɪp] [θru:] ;

Get	one	of	the	pots	which	are	made	so	that	the	coffee	will	drip	through	;
得到	一	的	这	锅	哪个	是	制成	所以	那	这	咖啡	将要	滴	通过	;

买一个那种可以让咖啡滴滤出来的咖啡壶；

[pʊt] [θri:] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] ['veri] ['faɪnli] ['paʊdəd] ['kɒfi] [ɪn] [ðɪs] ,

put	three	tablespoonfuls	of	very	finely	powdered	coffee	in	this	,
放	三	汤匙	的	非常	精细地	粉末状	咖啡	在	这	,

往里面加入三汤匙非常细的咖啡粉，

[ænd; ənd][pɔ:(r)][ɪn][ə; eɪ] [kwɔ:t] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] .

and	pour	in	a	quart	of	boiling	water	.
和	倒	在	一个	夸脱	的	沸腾	水	.

然后倒入一夸脱沸水。

[wen] [ˌaɪ ˈtiː][hæz; həz][ɔːl] [drip] [θruː] , [ˌaɪ ˈtiː][ɪz] ['redi] [tuː; tə][pʊt][ɪn][ðə; ði][hɒt]['sɪlvə(r)][pɒt] . [-] [-]

When **it** **has** **all** **dripped** **through** **,** **it** **is** **ready** **to** **put** **in** **the** **hot** **silver** **pot** **.** **[** **40** **]** **[** **41** **]**

什么时候 它 有 全部 滴落 通过 , 它 是 准备好 到 放 在 这 热的 银 锅 . [-] [-]

当汤汁全部滴完后，就可以放入热银锅中了。[40][41]

[pɑːt] [ˌaɪ ˈaɪ]

PART **II**

部分 二

第二部分

['lʌntʃən] [ɔː(r)] ['sʌpə(r)] ['dɪʃɪz] [-] [-]

LUNCHEON **OR** **SUPPER** **DISHES** **[** **42** **]** **[** **43** **]**

午餐 或者 晚餐 菜肴 [-] [-]

午餐或晚餐菜肴[42][43]

[səʊ] ['meni] [θɪŋz] [ɪn] [ðɪs] [pɑːt] [ɒv; əv] ['mɑːrgərəts] [bʊk] [kɔːld] [fɔː(r); fə(r)] [waɪt] [sɔːs] , [ɔː(r)] [kriːm] [sɔːs] ,

So **many** **things** **in** **this** **part** **of** **Margaret's** **book** **called** **for** **white** **sauce** **,** **or** **cream** **sauce** **,**

所以 许多 事物 在 这 部分 的 玛格丽特的 书 称为 为了 白色的 酱 , 或者 奶油 酱 ,

玛格丽特这本书的这一部分里有很多菜谱都用到了白酱或奶油酱。

[ðæt] [ðə; ði] ['resəpi] [fɔː(r); fə(r)] [ðæt] [keɪm] [fɜːst] [ɒv; əv] [ɔːl] .

that **the** **recipe** **for** **that** **came** **first** **of** **all** **.**

那 这 食谱 为了 那 来了 第一的 的 全部 .

首先，那个食谱就出来了。

[waɪt] [ɔː(r)] [kriːm] [sɔːs]

WHITE **OR** **CREAM** **SAUCE**

白色的 或者 奶油 酱

白酱或奶油酱

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .

1 **tablespoonful** **of** **butter** **.**

1 一汤匙 的 黄油 .

1汤匙黄油。

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] .

1 **tablespoonful** **of** **flour** **.**

1 一汤匙 的 面粉 .

1汤匙面粉。

[wʌn] [kʌp] [hɒt] [mɪlk] [ɔː(r)] [kriːm] .

1 **cup** **hot** **milk** **or** **cream** **.**

1 杯子 热的 牛奶 或者 奶油 .

1 杯热牛奶或奶油。

⅓ ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .

⅓ **teaspoonful** **of** **salt** **.**

⅓ 一茶匙 的 盐 .

⅓茶匙盐。

[melt] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ ˈtiː] ['bʌbəlz] [pʊt] [ɪn][ðə; ði]['flaʊə(r)] ,

Melt **the** **butter** **,** **and** **when** **it** **bubbles** **put** **in** **the** **flour** **,**

熔化 这 黄油 , 和 什么时候 它 气泡 放 在 这 面粉 ,

将黄油融化，待其起泡后加入面粉。

['ʃeɪkɪŋ] [ðə; ði] ['sɔːspən] [æz; əz][juː; jʊ][duː; də][səʊ] , [ænd; ənd] [rʌb] [tɪl] [smuːð] .

shaking	the	saucepan	as	you	do	so	,	and	rub	till	smooth	.
摇晃	这	平底锅	作为	你	做	所以	,	和	擦	直到	光滑的	.

一边摇晃平底锅一边揉搓，直到表面光滑。

[pʊt] [ɪn][ðə; ði][hɒt] [mɪlk] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] ,

Put	in	the	hot	milk	,	a	little	at	a	time	,
放	在	这	热的	牛奶	,	一个	小的	在	一个	时间	,

分次少量地倒入热牛奶。

[ænd; ənd][stɜː(r)][ænd; ənd] [kʊk] [wɪ'ðaʊt] ['bɔɪlɪŋ] [tɪl] [ɔːl][ɪz] [smuːð] [ænd; ənd] [friː] [frɒm; frəm] [lʌmps] .

and	stir	and	cook	without	boiling	till	all	is	smooth	and	free	from	lumps	.
和	搅拌	和	厨师	没有	沸腾	直到	全部	是	光滑的	和	自由的	从	肿块	.

搅拌并煮至所有食材顺滑无颗粒，但不要煮沸。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][sɔːlt] , [ænd; ənd] , [ɪf] [juː; jʊ] [tʃuːz] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['pepə(r)] . [-]

Add	the	salt	,	and	,	if	you	choose	,	a	little	pepper	.	[	44	]
添加	这	盐	,	和	,	如果	你	选择	,	一个	小的	胡椒	.	[	-	]

加盐，如果喜欢的话，还可以加一点胡椒粉。[44]

[kriːm] [sɔːs] [ɪz] [meɪd] [ɪg'zæktli][æz; əz][ɪz] [waɪt] [sɔːs] , [bʌt; bət] [kriːm] [ɪz] [juːst] [ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv] [mɪlk]

Cream	sauce	is	made	exactly	as	is	white	sauce	,	but	cream	is	used	in	place	of	milk
奶油	酱	是	制成	确切地	作为	是	白色的	酱	,	但	奶油	是	用过的	在	地方	的	牛奶

.

:

.

奶油酱的做法与白酱完全相同，只是用奶油代替了牛奶。

[wɒt] [ɪz] [kɔːld] [θɪk] [waɪt] [sɔːs] [ɪz] [meɪd] [baɪ] ['teɪkɪŋ] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd]

What	is	called	thick	white	sauce	is	made	by	taking	two	tablespoonfuls	of	butter	and
什么	是	称为	厚的	白色的	酱	是	制成	经过	采取	二	汤匙	的	黄油	和

[tuː] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ,

two	of	flour	,
二	的	面粉	,

所谓浓稠的白酱，是用两汤匙黄油和两汤匙面粉制成的。

[ænd; ənd]['əʊnli][wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [mɪlk] .

and	only	one	cup	of	milk	.
和	仅有的	一	杯子	的	牛奶	.

只喝一杯牛奶。

[kriːmd] ['ɔɪstə(r)z]

CREAMED	OYSTERS
奶油	牡蛎

奶油牡蛎

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv]['ɔɪstə(r)z] .

1	pint	of	oysters	.
1	品脱	的	牡蛎	.

1品脱牡蛎。

[wʌn] [lɑːdʒ] [kʌp] [ɒv; əv] [kriːm] [sɔːs] .

1	large	cup	of	cream	sauce	.
1	大的	杯子	的	奶油	酱	.

1 大杯奶油酱。

[meɪk] [ðə; ði] [sɔːs] [ɒv; əv] [kriːm] [ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][ˌaɪ 'tiː] ,

Make	the	sauce	of	cream	if	you	have	it	,
制作	这	酱	的	奶油	如果	你	有	它	,

如果有奶油的话，就用奶油做酱汁。

[ænd; ənd] [ɪf] [nɒt] [juːz] [ə; eɪ] ['veri] ['hiːpɪŋ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ɪn] [ðə; ði] [waɪt] [sɔːs] .

and	if	not	use	a	very	heaping	tablespoonful	of	butter	in	the	white	sauce	.
和	如果	不是	使用	一个	非常	堆积	一汤匙	的	黄油	在	这	白色的	酱	.

如果不行，就在白酱里加入一大勺黄油。

[kiːp] [ðɪs] [hɒt] .

Keep	this	hot	.
保持	这	热的	.

保持温度。

[dreɪn] [ɒf] [ðə; ði] ['ɔɪstə(r)] [dʒuːs] [ænd; ənd] [wɒʃ] [ðə; ði] ['ɔɪstə(r)z] [baɪ] ['həʊldɪŋ] [ðem; ðəm] ['ʌndə(r)] [ðə; ði] [kəʊld]

Drain	off	the	oyster	juice	and	wash	the	oysters	by	holding	them	under	the	cold
流走	离开	这	牡蛎	汁	和	洗	这	牡蛎	经过	保持	他们	在下面	这	寒冷的

- ['wɔːtə(r)] [tæp] .

-	water	tap	.
-	水	轻敲	.

沥干牡蛎汁，将牡蛎放在冷水龙头下冲洗干净。

[streɪn] [ðə; ði] [dʒuːs] [ænd; ənd] [pʊt] [ðə; ði] ['ɔɪstə(r)z] [bæk] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] ,

Strain	the	juice	and	put	the	oysters	back	in	it	,
拉紧	这	汁	和	放	这	牡蛎	后退	在	它	,

将汁液过滤后，把牡蛎放回汁液中。

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɒn] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [dʒʌst] ['sɪmə(r)] [tɪl] [ðə; ði] ['edʒɪz] [ɒv; əv]

and	put	them	on	the	fire	and	let	them	just	simmer	till	the	edges	of
和	放	他们	在	这	火	和	让	他们	只是	煨	直到	这	边缘	的

[ðə; ði] ['ɔɪstə(r)z] [kɜːl] ;

the	oysters	curl	;
这	牡蛎	卷曲	;

把它们放在火上，小火慢炖，直到牡蛎边缘卷曲；

[ðen] [dreɪn] [ðem; ðəm] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [dʒuːs] [ə'gen] [ænd; ənd] [drɒp] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] [sɔːs] ,

then	drain	them	from	the	juice	again	and	drop	them	in	the	sauce	,
然后	流走	他们	从	这	汁	再次	和	降低	他们	在	这	酱	,

然后再次沥干汁水，放入酱汁中。

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɔː(r)] [-]

and	add	a	little	more	[	45	]
和	添加	一个	小的	更多的	[	-	]

再加一点[45]

[sɔːlt] (['seləri] - [sɔːlt] [ɪz] [naɪs] [tuː; tə] [juːz] [ɪf] [juː; jʊ] [hæv; həv] [ˌaɪ 'tiː]) ,

salt	(	celery	-	salt	is	nice	to	use	if	you	have	it	)	,
盐	(	芹菜	-	盐	是	好的	到	使用	如果	你	有	它	)	,

盐（如果有芹菜盐的话用芹菜盐比较好），

[ænd; ənd] [dʒʌst] [ə; eɪ] ['taɪni] [bɪt] [ɒv; əv] [keɪ'en] ['pepə(r)] .

and	just	a	tiny	bit	of	cayenne	pepper	.
和	只是	一个	微小的	少量	的	辣椒	胡椒	.

再加一点点辣椒粉。

[juː; jʊ] [kæn; kən] [sɜːv] [ðə; ði] ['ɔɪstə(r)z] [ɒn] [sk'weəz] [ɒv; əv] ['bʌtəd] [təʊst] , [ɔː(r)] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ]

You	can	serve	the	oysters	on	squares	of	buttered	toast	,	or	put	them	in	a
你	能	服务	这	牡蛎	在	正方形	的	涂黄油的	吐司	,	或者	放	他们	在	一个

[lɑːdʒ] [dɪʃ] ,

large	dish	,
大的	盘子	,

你可以把牡蛎放在涂了黄油的吐司片上，或者放在一个大盘子里。

[wɪð] ['sɪftɪd] [bred] - [krʌmz] ['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp][ænd; ənd]['taɪni]['bɪts][ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [braʊn] [ɪn]

with	sifted	bread	-	crumbs	over	the	top	and	tiny	bits	of	butter	,	and	brown	in
和	筛过的	面包	-	面包屑	超过	这	顶部	和	微小的	比特	的	黄油	,	和	棕色的	在

[ðə; ði]['ʌv(ə)n] .

the	oven	.
这	烤箱	.

在上面撒上筛过的面包屑，放上一小块黄油，然后在烤箱里烤至棕色。

[ɔː(r)][juː; jʊ][kæn; kən][pʊt][ðem; ðəm][ɪn][smɔːl] ['dɪʃɪz] [æz; əz] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ,

Or	you	can	put	them	in	small	dishes	as	they	are	,
或者	你	能	放	他们	在	小的	菜肴	作为	他们	是	,

或者你可以直接把它们放在小碟子里。

[ænd; ənd][pʊt][ə; eɪ][sprɪg][ɒv; əv] ['pɑːsli] [ɪn] [iːtʃ] [dɪʃ] .

and	put	a	sprig	of	parsley	in	each	dish	.
和	放	一个	枝	的	香菜	在	每个	盘子	.

并在每个盘子里放一小枝欧芹。

[p'ænd] ['ɔɪstə(r)z]

PANNED	OYSTERS
平铺	牡蛎

煎牡蛎

[teɪk] [ðə; ði]['ɔɪstə(r)z][frɒm; frəm][ðeə(r)][dʒuːs] , [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] , [wɒʃ] [ðə; ði]['ɔɪstə(r)z] , [ænd; ənd][pʊt]

Take	the	oysters	from	their	juice	,	strain	it	,	wash	the	oysters	,	and	put
拿	这	牡蛎	从	他们的	汁	,	拉紧	它	,	洗	这	牡蛎	,	和	放

[ðem; ðəm] [bæk] [ɪn][ˌaɪ 'tiː] .

them	back	in	it	.
他们	后退	在	它	.

将牡蛎从汁液中取出，过滤汁液，清洗牡蛎，然后放回汁液中。

[pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] — [ə'baʊt] [hɑːf][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [tuː; tə][ə; eɪ]

Put	them	in	a	saucepan	with	a	little	salt	—	about	half	a	teaspoonful	to	a
放	他们	在	一个	平底锅	和	一个	小的	盐	—	关于	一半	一个	一茶匙	到	一个

[paɪnt][ɒv; əv]['ɔɪstə(r)z] — [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['pepə(r)] ,

pint	of	oysters	—	and	a	little	pepper	,
品脱	的	牡蛎	—	和	一个	小的	胡椒	,

把牡蛎放入平底锅中，加入少许盐（每品脱牡蛎约半茶匙盐）和少许胡椒粉。

[ænd; ənd][ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [æz; əz] [lɑːdʒ] [æz; əz][ðə; ði][end][ɒv; əv][jɔː(r); jə(r)] [θʌm] .

and	a	piece	of	butter	as	large	as	the	end	of	your	thumb	.
和	一个	片	的	黄油	作为	大的	作为	这	结尾	的	你的	拇指	.

还有一块和你拇指指尖一样大的黄油。

[let] [ðem; ðəm] ['sɪmə(r)] [tɪl] [ðə; ði] ['edʒɪz] [kɜːl] , [dʒʌst][æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] ,

Let	them	simmer	till	the	edges	curl	,	just	as	before	,
让	他们	煨	直到	这	边缘	卷曲	,	只是	作为	前	,

像之前一样，小火慢炖至边缘卷曲。

[ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm][ɒn] [sk'weəz] [ɒv; əv][hɒt] ['bʌtəd] [təʊst] . [-]

and	put	them	on	squares	of	hot	buttered	toast	.	[	46	]
和	放	他们	在	正方形	的	热的	涂黄油的	吐司	.	[	-	]

把它们放在涂了黄油的热吐司片上。[46]

[pɪgz] [ɪn] ['blæŋkɪts]

PIGS	IN	BLANKETS
猪	在	毯子

培根卷小猪

[ðiːz] [wɜː(r); wə(r)] [greɪt] [fʌn] [tuː; tə] [meɪk] , [ænd; ənd] ['mɑːgrət] ['ɒf(ə)n] [begd] [tuː; tə] [get] [ðem; ðəm]

These	were	great	fun	to	make	,	and	Margaret	often	begged	to	get	them
这些	是	伟大的	乐趣	到	制作	,	和	玛格丽特	经常	乞求	到	得到	他们

['redi] [fɔː(r); fə(r)] ['kʌmpəni] .

ready	for	company	.
准备好	为了	公司	.

制作这些点心非常有趣，玛格丽特经常央求着要做好招待客人。

- [lɑːdʒ] ['ɔɪstə(r)z] .

15	large	oysters	.
-	大的	牡蛎	.

15个大牡蛎。

- ['veri] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] ['beɪkən] .

15	very	thin	slices	of	bacon	.
-	非常	薄的	切片	的	熏肉	.

15 片极薄的培根片。

['sprɪŋk(ə)l] [iːtʃ] ['ɔɪstə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .

Sprinkle	each	oyster	with	a	very	little	salt	and	pepper	.
撒	每个	牡蛎	和	一个	非常	小的	盐	和	胡椒	.

在每个牡蛎上撒上少许盐和胡椒粉。

[trɪm] [ðə; ðɪ] [raɪnd] [frɒm; frəm] [ðə; ðɪ] ['beɪkən] [ænd; ənd] [ræp] [iːtʃ] ['ɔɪstə(r)] [ɪn] [wʌn] [slaɪs] ,

Trim	the	rind	from	the	bacon	and	wrap	each	oyster	in	one	slice	,
修剪	这	果皮	从	这	熏肉	和	裹	每个	牡蛎	在	一	片	,

将培根皮去掉，然后用一片培根包裹每个牡蛎。

['pɪnɪŋ] [ðɪs] “ ['blæŋkɪt] ” ['taɪtli] [ɒn] [ðə; ðɪ] [bæk] [wɪð] [ə; eɪ] ['taɪni] [ˌdʒæpə'niːz] ['wʊdn] ['tuːθpɪk] .

pinning	this	“	blanket	”	tightly	on	the	back	with	a	tiny	Japanese	wooden	toothpick	.
钉住	这	“	毯子	”	紧紧	在	这	后退	和	一个	微小的	日本人	木制的	牙签	.

用一根细小的日本木制牙签将这块“毯子”牢牢地别在背部。

[hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ] [hɒt] ['fraɪɪŋ] - [pæn] , [ænd; ənd] [leɪ] [ɪn] [faɪv] ['ɔɪstə(r)z] ,

Have	ready	a	hot	frying	-	pan	,	and	lay	in	five	oysters	,
有	准备好	一个	热的	煎炸	-	平底锅	,	和	躺	在	五	牡蛎	,

准备一个热煎锅，放入五个牡蛎，

[ænd; ənd] [kʊk] [tɪl] [ðə; ðɪ] ['beɪkən] [ɪz] [braʊn] [ænd; ənd] [ðə; ðɪ] ['edʒɪz] [ɒv; əv] [ðə; ðɪ] ['ɔɪstə(r)z] [kɜːl] ,

and	cook	till	the	bacon	is	brown	and	the	edges	of	the	oysters	curl	,
和	厨师	直到	这	熏肉	是	棕色的	和	这	边缘	的	这	牡蛎	卷曲	,

煎至培根呈棕色，牡蛎边缘卷曲即可。

['tɜːnɪŋ] [iːtʃ] ['əʊvə(r)] [wʌns] .

turning	each	over	once	.
转弯	每个	超过	一次	.

每只翻面一次。

[pʊt] [ðiːz] [ɒn] [ə; eɪ] [hɒt] [pleɪt] [ɪn] [ðə; ðɪ] ['ʌv(ə)n] [wɪð] [ðə; ðɪ] [dɔː(r)] ['əʊpən] , [ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] [mɔː(r)] ,

Put	these	on	a	hot	plate	in	the	oven	with	the	door	open	,	and	cook	five	more	,
放	这些	在	一个	热的	盘子	在	这	烤箱	和	这	门	打开	,	和	厨师	五	更多的	,

把这些放在烤箱里的加热板上，烤箱门打开，再烤五个。

[ænd; ənd] [səʊ] [ɒn] .

and	so	on	.
和	所以	在	.

等等。

[pʊt][ðem; ðəm][ɒn][ə; eɪ] [lɒŋ] , ['nærəʊ] [dɪʃ] , [wɪð] ['slaɪsɪz][ɒv; əv]['leмən][ænd; ənd][sprɪgz][ɒv; əv] ['pɑːsli]

Put	**them**	**on**	**a**	**long**	**,**	**narrow**	**dish**	**,**	**with**	**slices**	**of**	**lemon**	**and**	**sprigs**	**of**	**parsley**
放	他们	在	一个	长的	,	狭窄的	盘子	,	和	切片	的	柠檬	和	枝条	的	香菜

[raʊnd] .

round	**.**
圆形的	.

将它们放在一个细长的盘子里，周围放上柠檬片和欧芹枝。

[ɔː(r)][juː; jʊ][kæn; kən][pʊt] [iːtʃ] [wʌn][ɒn][ə; eɪ][strɪp][ɒv; əv] [təʊst] [wɪtʃ] [juː; jʊ][hæv; həv] [dip] [ɪn][ðə; ði]

Or	**you**	**can**	**put**	**each**	**one**	**on**	**a**	**strip**	**of**	**toast**	**which**	**you**	**have**	**dipped**	**in**	**the**
或者	你	能	放	每个	一	在	一个	条	的	吐司	哪个	你	有	浸入	在	这

['greɪvi][ɪn] [-]

gravy	**in**	**[**	**47**	**]**
肉汁	在	[	-	]

或者你可以把它们放在蘸过肉汁的吐司条上[47]

[ðə; ði][pæn] ; [ðɪs] [ɪz][ðə; ði]['betə(r)] [wei] .

the	**pan**	**;**	**this**	**is**	**the**	**better**	**way**	**.**
这	平底锅	;	这	是	这	更好的	方式	.

用平底锅；这是更好的方法。

[ðɪs] [dɪʃ] [mʌst; məst][biː; bi]['iːt(ə)n] ['veri] [hɒt] , [ɔː(r)][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [nɒt][biː; bi] [gʊd] .

This	**dish**	**must**	**be**	**eaten**	**very**	**hot**	**,**	**or**	**it**	**will**	**not**	**be**	**good**	**.**
这	盘子	必须	是	吃	非常	热的	,	或者	它	将要	不是	是	好的	.

这道菜必须趁热吃，否则就不好吃。

[kriːmd] [fɪʃ]

CREAMED	**FISH**
奶油	鱼

奶油鱼

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɒv; əv][kəʊld] [fɪʃ] .

2	**cups**	**of**	**cold**	**fish**	**.**
2	杯子	的	寒冷的	鱼	.

杯冷鱼。

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [waɪt] [sɔːs] .

1	**cup**	**of**	**white**	**sauce**	**.**
1	杯子	的	白色的	酱	.

1 杯白酱。

[pɪk] ['eni] [kəʊld] [fɪʃ] [left] [frɒm; frəm] ['dɪnə(r)] ['ɪntuː]['iːv(ə)n]['bɪts] , ['teɪkɪŋ] [aʊt] [ɔːl][ðə; ði] [bəʊnz] [ænd; ənd]

Pick	**any**	**cold**	**fish**	**left**	**from**	**dinner**	**into**	**even**	**bits**	**,**	**taking**	**out**	**all**	**the**	**bones**	**and**
挑选	任何	寒冷的	鱼	左边	从	晚餐	进入	甚至	比特	,	采取	出去	全部	这	骨头	和

[skɪn] ,

skin	**,**
皮肤	,

将晚餐剩下的冷鱼剔除成大小均匀的小块，去除所有鱼刺和鱼皮。

[ænd; ənd][mɪks] [wɪð] [ðə; ði][hɒt] [waɪt] [sɔːs] .

and	**mix**	**with**	**the**	**hot**	**white**	**sauce**	**.**
和	混合	和	这	热的	白色的	酱	.

与热白酱混合。

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [smuːð] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [smɔːl] [hɑːf] - ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [tuː] [ʃeɪks]

Stir	**until**	**smooth**	**,**	**and**	**add**	**a**	**small**	**half**	**-**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**,**	**two**	**shakes**
搅拌	直到	光滑的	,	和	添加	一个	小的	一半	-	一茶匙	的	盐	,	二	奶昔

[ɒv; əv]['pepə(r)] ,

of	**pepper**	**,**
的	胡椒	,

搅拌至顺滑，加入半茶匙盐，撒两下胡椒粉，

[ænd; ənd] ['sʌmtaɪmz] [ə; eɪ][hɑːf] - ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli] .

and	sometimes	a	half	-	teaspoonful	of	chopped	parsley	.
和	有时	一个	一半	-	一茶匙	的	切碎	香菜	.

有时还会加入半茶匙切碎的欧芹。

[juː; jʊ][kæn; kən][pʊt] [ðɪs] [ɪn][ə; eɪ] ['bʌtəd] ['beɪkɪŋ] - [dɪʃ] [ænd; ənd]['kʌvə(r)][ðə; ði][tɒp] [wɪð] [krʌmz]

You	can	put	this	in	a	buttered	baking	-	dish	and	cover	the	top	with	crumbs
你	能	放	这	在	一个	涂黄油的	烘烤	-	盘子	和	覆盖	这	顶部	和	面包屑

[ænd; ənd]['bɪts][ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,

and	bits	of	butter	,
和	比特	的	黄油	,

你可以把它放在抹了黄油的烤盘里，然后在上面撒上面包屑和黄油块。

[ænd; ənd] [braʊn] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] , [ɔː(r)][juː; jʊ][kæn; kən][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn] [smɔːl] ['dɪʃɪz] [ænd; ənd] [braʊn]

and	brown	in	the	oven	,	or	you	can	put	it	in	small	dishes	and	brown
和	棕色的	在	这	烤箱	,	或者	你	能	放	它	在	小的	菜肴	和	棕色的

['ɔːlsəʊ] ,

also	,
还	,

放入烤箱烤至金黄色，或者也可以放在小碟子里烤至金黄色。

[ɔː(r)][juː; jʊ][kæn; kən] [sɜːv] [ˌaɪ 'tiː][dʒʌst][æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz] , [ɪn]['lɪt(ə)l] ['dɪʃɪz] . [-]

or	you	can	serve	it	just	as	it	is	,	in	little	dishes	.	[	48	]
或者	你	能	服务	它	只是	作为	它	是	,	在	小的	菜肴	.	[	-	]

或者你可以直接用小碟子盛装。[48]

[kriːmd] ['lɒbstə(r)]

CREAMED	LOBSTER
奶油	龙虾

奶油龙虾

[wʌn]['lɒbstə(r)] , [ɔː(r)][ðə; ði] [miːt] [frɒm; frəm][wʌn][tɪn] .

1	lobster	,	or	the	meat	from	1	tin	.
1	龙虾	,	或者	这	肉	从	1	锡	.

只龙虾，或者 1 罐龙虾肉。

[wʌn] [lɑːdʒ] [kʌp][ɒv; əv] [waɪt] [ɔː(r)] [kriːm] [sɔːs] .

1	large	cup	of	white	or	cream	sauce	.
1	大的	杯子	的	白色的	或者	奶油	酱	.

1 大杯白酱或奶油酱。

[teɪk] [ðə; ði]['lɒbstə(r)] [aʊt] [ɒv; əv][ðə; ði] [ʃel] [ænd; ənd] [kliːn] [ˌaɪ 'tiː] ;

Take	the	lobster	out	of	the	shell	and	clean	it	;
拿	这	龙虾	出去	的	这	壳	和	干净的	它	;

把龙虾从壳里取出并清洗干净；

[ðə; ði] [kʊk] [wɪl] [hæv; həv][tuː; tə] [ʃəʊ] [juː; jʊ] [haʊ] [ðə; ði][fɜːst] [taɪm] .

the	cook	will	have	to	show	you	how	the	first	time	.
这	厨师	将要	有	到	展示	你	如何	这	第一的	时间	.

厨师得第一次给你示范一下。

[ɔː(r)] , [ɪf] [juː; jʊ][ɑː(r); ə(r)]['juːzɪŋ] [tɪnd] ['lɒbstə(r)] ,

Or	,	if	you	are	using	tinned	lobster	,
或者	,	如果	你	是	使用	罐装	龙虾	,

或者，如果您使用的是罐装龙虾，

[pɔː(r)] [ə'weɪ] [ɔːl][ðə; ði][dʒuːs][ænd; ənd] [pɪk] [aʊt][ðə; ði]['bɪts][ɒv; əv] [ʃel] ,

pour	away	all	the	juice	and	pick	out	the	bits	of	shell	,
倒	离开	全部	这	汁	和	挑选	出去	这	比特	的	壳	,

倒掉所有汁液，挑出壳屑。

[ænd; ənd][faɪnd][ðə; ði] [blæk] [strɪŋ] [wɪtʃ] [ɪz][æpt][tuː; tə][biː; bi][ðeə(r)] , [ænd; ənd] [θrəʊ] [ˌaɪ ˈtiː] [əˈweɪ] .

and	find	the	black	string	which	is	apt	to	be	there	,	and	throw	it	away	.
和	寻找	这	黑色的	细绳	哪个	是	易于	到	是	那里	,	和	扔	它	离开	.

找到可能在那里的黑色绳子，然后把它扔掉。

[kʌt] [ðə; ði] [miːt] [ɪn] [ˈpiːsɪz] [æz; əz] [lɑːdʒ] [æz; əz][ðə; ði][end][ɒv; əv][jɔː(r); jə(r)]['fɪŋgə(r)] ,

Cut	the	meat	in	pieces	as	large	as	the	end	of	your	finger	,
切	这	肉	在	件	作为	大的	作为	这	结尾	的	你的	手指	,

将肉切成与手指尖大小相同的块状，

[ænd; ənd] [hiːt] [ˌaɪ ˈtiː][ɪn][ðə; ði] [sɔːs] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [stiːmz] .

and	heat	it	in	the	sauce	till	it	steams	.
和	热	它	在	这	酱	直到	它	蒸汽	.

将其放入酱汁中加热至冒蒸汽。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ] [smɔːl] [hɑːf] - ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [keɪˈen] , [ænd; ənd][ə; eɪ]

Put	in	a	small	half	-	teaspoonful	of	salt	,	a	pinch	of	cayenne	,	and	a
放	在	一个	小的	一半	-	一茶匙	的	盐	,	一个	捏	的	辣椒	,	和	一个

[skwiːz] [ɒv; əv] ['lemən] .

squeeze	of	lemon	.
挤	的	柠檬	.

加入一小勺盐（约半茶匙）、一小撮辣椒粉和少许柠檬汁。

[duː; də][nɒt] [pʊt] [ðɪs] [ɪn][ə; eɪ] [lɑːdʒ] [dɪʃ] , [bʌt; bət][ɪn] [smɔːl] [wʌnz] , ['bʌtəd] [wel] ,

Do	not	put	this	in	a	large	dish	,	but	in	small	ones	,	buttered	well	,
做	不是	放	这	在	一个	大的	盘子	,	但	在	小的	一个	,	涂黄油的	出色地	,

不要用大盘子盛装，而要用涂抹了黄油的小盘子盛装。

[ænd; ənd] [sɜːv] [æt; ət][wʌns] .

and	serve	at	once	.
和	服务	在	一次	.

立即上菜。

[stænd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [klɔː] [ʌp][ɪn] [iːtʃ] [dɪʃ] .

Stand	a	little	claw	up	in	each	dish	.
站立	一个	小的	爪	向上	在	每个	盘子	.

在每个盘子里竖起一个小爪子。

[drest] [kræb]

DRESSED	CRAB
穿着	螃蟹

蟹肉沙拉

[kræk] [ɔːl][ðə; ði] [klɔːz] [ɒv; əv][ðə; ði][kræb] , [ænd; ənd] [pɪk] [aʊt] [ɔːl][ðə; ði] [fɪʃ] ['ɪntuː][ə; eɪ]['beɪs(ə)n] .

Crack	all	the	claws	of	the	crab	,	and	pick	out	all	the	fish	into	a	basin	.
裂缝	全部	这	爪子	的	这	螃蟹	,	和	挑选	出去	全部	这	鱼	进入	一个	盆地	.

掰开螃蟹的所有蟹钳，把所有的鱼都挑出来放到盆里。

[teɪk] [-]

Take	[	49	]
拿	[	-	]

拿[49]

[ɔːl][ðə; ði] ['jeləʊ] [pɑːt] [aʊt] [ɒv; əv][ðə; ði] ['bɒdi] [ɒv; əv][ðə; ði][kræb][ænd; ənd][mɪks][ˌaɪ ˈtiː] [wɪð] [ðə; ði]['ʌðə(r)] .

all	the	yellow	part	out	of	the	body	of	the	crab	and	mix	it	with	the	other	.
全部	这	黄色的	部分	出去	的	这	身体	的	这	螃蟹	和	混合	它	和	这	其他	.

将螃蟹身体里所有黄色的部分都取出来，和其他部分混合在一起。

[mɪks] [tə'geðə(r)] [wʌn] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv] ['mʌstəd] [ɪn][ə; eɪ]['kwɔ:tə(r)] - [paɪnt][ɒv; əv]['sæləd][ɔɪl] , [wʌn]

Mix	together	one	teaspoonful	of	mustard	in	a	quarter	-	pint	of	salad	oil	,	one
混合	一起	一	一茶匙	的	芥末	在	一个	四分之一	-	品脱	的	沙拉	油	,	一

['teɪbl,spu:nfʊl] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] ,

tablespoonful	of	vinegar	,
一汤匙	的	醋	,

将一茶匙芥末、四分之一品脱沙拉油和一汤匙醋混合在一起。

[ænd; ənd] [tu:] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] [kri:m] ; [sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepə(r)] [tu:; tə] [teɪst] .

and	two	tablespoonfuls	of	cream	;	salt	and	pepper	to	taste	.
和	二	汤匙	的	奶油	;	盐	和	胡椒	到	品尝	.

加两汤匙奶油；盐和胡椒粉适量。

[skreɪp] [ænd; ənd] [wɒʃ] [ðə; ði] ['bɒdi] [ʃel] [ɒv; əv][ðə; ði][kræb] ,

Scrape	and	wash	the	body	shell	of	the	crab	,
刮	和	洗	这	身体	壳	的	这	螃蟹	,

刮掉并清洗螃蟹的壳。

[ðen] [pʊt] [ɪn][ðə; ði][kræb] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bi:n] [mɪkst] [ɪn][ðə; ði] [sɔ:s] ; [paɪl] [ˌaɪ 'ti:] [ʌp] ,

then	put	in	the	crab	which	has	been	mixed	in	the	sauce	;	pile	it	up	,
然后	放	在	这	螃蟹	哪个	有	到过	混合	在	这	酱	;	桩	它	向上	,

然后放入拌好酱汁的蟹肉；堆成小山状，

[pʊt] [ˌaɪ 'ti:][ɒn][ə; eɪ] [dɪʃ] , [ænd; ənd] [sɜ:v] [wɪð] ['pɑ:sli] [raʊnd] [ˌaɪ 'ti:] .

put	it	on	a	dish	,	and	serve	with	parsley	round	it	.
放	它	在	一个	盘子	,	和	服务	和	香菜	圆形的	它	.

把它放在盘子里，周围撒上欧芹碎即可食用。

[hɒt] [kræb]

HOT	CRAB
热的	螃蟹

热螃蟹

[baɪ] [ə; eɪ] ['veri] [naɪs] , [freʃ] [kræb] .

Buy	a	very	nice	,	fresh	crab	.
买	一个	非常	好的	,	新鲜的	螃蟹	.

买一只非常新鲜优质的螃蟹。

[ə; eɪ] ['veri] [dɪ'lɪʃəs] [dɪʃ] [ɪz] [meɪd] [baɪ] ['mɪksɪŋ] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [rɪtʃ] [kri:m] [sɔ:s] [wɪð] [ðə; ði][kræb]

A	very	delicious	dish	is	made	by	mixing	a	cup	of	rich	cream	sauce	with	the	crab
一个	非常	可口的	盘子	是	制成	经过	混合	一个	杯子	的	富有的	奶油	酱	和	这	螃蟹

[mi:t] ,

meat	,
肉	,

将一杯浓郁的奶油酱汁与蟹肉混合，就做成了一道非常美味的菜肴。

['si:zənɪŋ] [ˌaɪ 'ti:] [wel] [wɪð] [sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepə(r)] , [ænd; ənd] ['pʊtɪŋ] [ɪn][ðə; ði][kræb] - [ʃelz] ; ['kʌvə(r)]

seasoning	it	well	with	salt	and	pepper	,	and	putting	in	the	crab	-	shells	;	cover
调料	它	出色地	和	盐	和	胡椒	,	和	推杆	在	这	螃蟹	-	贝壳	;	覆盖

[wɪð] [krʌmz] ,

with	crumbs	,
和	面包屑	,

用盐和胡椒粉充分调味，放入蟹壳；盖上面包屑，

[dɒt] [wɪð] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [braʊn] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .

dot	with	butter	,	and	brown	in	the	oven	.
点	和	黄油	,	和	棕色的	在	这	烤箱	.

点缀上黄油，放入烤箱烤至金黄色。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] [naɪs] [θɪŋ] [tu:; tə][hæv; həv][fɔ:(r); fə(r)] ['lʌntʃən] [wen] [ðeə(r)] [ɑ:(r); ə(r)] ['vɪzɪtəz] . [-]

This	is	a	nice	thing	to	have	for	luncheon	when	there	are	visitors	.	[	50	]
这	是	一个	好的	事物	到	有	为了	午餐	什么时候	那里	是	访客	.	[	-	]

当有客人来访时，这道菜很适合午餐时享用。[50]

[kriːmd] ['tʃɪkɪn] [ɔː(r)] ['tɜːki]

CREAMED	**CHICKEN**	**OR**	**TURKEY**
奶油	鸡	或者	火鸡

奶油鸡肉或火鸡肉

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ɒv; əv][kəʊld] ['tʃɪkɪn] .

2	**cups**	**of**	**cold**	**chicken**	**.**
2	杯子	的	寒冷的	鸡	.

杯冷鸡肉。

[wʌn] [lɑːdʒ] [kʌp] [ɒv; əv] [waɪt] [ɔː(r)] [kriːmd] [sɔːs] .

1	**large**	**cup**	**of**	**white**	**or**	**creamed**	**sauce**	**.**
1	大的	杯子	的	白色的	或者	奶油	酱	.

1 大杯白酱或奶油酱。

½ ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli] .

½	**teaspoonful**	**of**	**chopped**	**parsley**	**.**
½	一茶匙	的	切碎	香菜	.

半茶匙切碎的欧芹。

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepə(r)] .

Salt	**and**	**pepper**	**.**
盐	和	胡椒	.

盐和胡椒。

[pɪk] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ɔː(r)] ['tɜːki] [ɒf] [ðə; ði] [bəʊnz] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] ['bɪts] [bɪ'fɔː(r)] [juː; jʊ]

Pick	**the**	**chicken**	**or**	**turkey**	**off**	**the**	**bones**	**and**	**cut**	**into**	**small**	**bits**	**before**	**you**
挑选	这	鸡	或者	火鸡	离开	这	骨头	和	切	进入	小的	比特	前	你

['meʒə(r)] [ˌaɪ 'tiː] .

measure	**it**	**.**
措施	它	.

将鸡肉或火鸡肉从骨头上剔下来，切成小块后再进行称量。

[hiːt] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði] [sɔːs] [tɪl] ['veri] [hɒt] , [bʌt; bət][duː; də][nɒt] [let] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] ,

Heat	**it**	**in**	**the**	**sauce**	**till**	**very**	**hot**	**,**	**but**	**do**	**not**	**let**	**it**	**boil**	**,**
热	它	在	这	酱	直到	非常	热的	,	但	做	不是	让	它	熬	,

将它放入酱汁中加热至非常热，但不要煮沸。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['siːzənɪŋ] : [ə'baʊt] [hɑːf][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['taɪni]

and	**add**	**the**	**seasoning**	**:**	**about**	**half**	**a**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**,**	**and**	**a**	**tiny**
和	添加	这	调料	:	关于	一半	一个	一茶匙	的	盐	,	和	一个	微小的

[bɪt][ɒv; əv] [keɪ'en] ,

bit	**of**	**cayenne**	**,**
少量	的	辣椒	,

加入调味料：约半茶匙盐，以及少许辣椒粉。

[ɔː(r)][æz; əz] [mʌtʃ] ['seləri] - [sɔːlt][ɪn][ðə; ði] [pleɪs] [ɒv; əv][ðə; ði] ['kɒmən] [kaɪnd] .

or	**as**	**much**	**celery**	**-**	**salt**	**in**	**the**	**place**	**of**	**the**	**common**	**kind**	**.**
或者	作为	很多	芹菜	-	盐	在	这	地方	的	这	常见的	种类	.

或者用等量的芹菜盐代替普通盐。

[pʊt] [ɪn][ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['bʌtəd] [dɪʃ] [ænd; ənd] [sɜːv] , [ɔː(r)][ɪn] [smɔːl] ['dɪʃɪz] ,

Put	**in**	**a**	**large**	**buttered**	**dish**	**and**	**serve**	**,**	**or**	**in**	**small**	**dishes**	**,**
放	在	一个	大的	涂黄油的	盘子	和	服务	,	或者	在	小的	菜肴	,

盛入涂抹了黄油的大盘子中即可食用，或者盛入小盘子中食用。

['aɪðə(r)] [wɪð] [krʌmz] [ɒn] [tɒp] [ɔː(r)] [nɒt] .

either	**with**	**crumbs**	**on**	**top**	**or**	**not**	**.**
任何一个	和	面包屑	在	顶部	或者	不是	.

可以上面撒些面包屑，也可以不撒。

['skæləpt; 'skɒləpt] [egz]

SCALLOPED	**EGGS**
扇贝状的	鸡蛋

扇贝蛋

[sɪks] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] .

6	**hard**	**-**	**boiled**	**eggs**	**.**
6	难的	-	煮沸	鸡蛋	.

6个煮熟的鸡蛋。

[wʌn] [kʌp] [kriːm] [ɔː(r)] [waɪt] [sɔːs] .

1	**cup**	**cream**	**or**	**white**	**sauce**	**.**
1	杯子	奶油	或者	白色的	酱	.

1 杯奶油或白酱。

[wʌn] [kʌp] [faɪn] [bred] - [krʌmz] .

1	**cup**	**fine**	**bread**	**-**	**crumbs**	**.**
1	杯子	美好的	面包	-	面包屑	.

1 杯细面包屑。

[sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] . [-]

Salt	**and**	**pepper**	**.**	**[**	**51**	**]**
盐	和	胡椒	.	[	-	]

盐和胡椒粉。[51]

[kʊk] [ðə; ðɪ] [egz] ['twentɪ] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [waɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['kʊkɪŋ] [meɪk] [ðə; ðɪ] [waɪt] [sɔːs] ,

Cook	**the**	**eggs**	**twenty**	**minutes**	**,**	**and**	**while**	**they**	**are**	**cooking**	**make**	**the**	**white**	**sauce**	**,**
厨师	这	鸡蛋	二十	分钟	,	和	尽管	他们	是	烹饪	制作	这	白色的	酱	,

鸡蛋煮20分钟，在煮鸡蛋的同时制作白酱。

[ænd; ənd] ['bʌtə(r)] [wʌn] [lɑːdʒ] [ɔː(r)] [sɪks] [smɔːl] ['dɪʃɪz] .

and	**butter**	**one**	**large**	**or**	**six**	**small**	**dishes**	**.**
和	黄油	一	大的	或者	六	小的	菜肴	.

用黄油涂抹一大盘或六小盘菜。

[piːl] [ðə; ðɪ] [egz] [ænd; ənd] [kʌt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] ['bɪts] [æz; əz] [lɑːdʒ] [æz; əz] [ðə; ðɪ] [end] [ɒv; əv] [jɔː(r); jə(r)] ['fɪŋgə(r)] .

Peel	**the**	**eggs**	**and**	**cut**	**them**	**into**	**bits**	**as**	**large**	**as**	**the**	**end**	**of**	**your**	**finger**	**.**
果皮	这	鸡蛋	和	切	他们	进入	比特	作为	大的	作为	这	结尾	的	你的	手指	.

将鸡蛋剥壳，切成与手指尖大小相同的块状。

[pʊt] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [bred] - [krʌmz] [ɒn] [ðə; ðɪ] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ðə; ðɪ] [dɪʃ] ; [ðen] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [eg] ;

Put	**a**	**layer**	**of**	**bread**	**-**	**crumbs**	**on**	**the**	**bottom**	**of**	**the**	**dish**	**;**	**then**	**a**	**layer**	**of**	**egg**	**;**
放	一个	层	的	面包	-	面包屑	在	这	底部	的	这	盘子	;	然后	一个	层	的	蛋	;

在盘子底部铺一层面包屑，再铺一层蛋液；

[ðen] [ə; eɪ] ['sprɪŋklɪŋ] [ɒv; əv] [sɔːlt] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd] ['bɪts] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ; [ðen] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [waɪt] [sɔːs] .

then	**a**	**sprinkling**	**of**	**salt**	**,**	**pepper**	**,**	**and**	**bits**	**of**	**butter**	**;**	**then**	**a**	**layer**	**of**	**white**	**sauce**	**.**
然后	一个	洒	的	盐	,	胡椒	,	和	比特	的	黄油	;	然后	一个	层	的	白色的	酱	.

然后撒上盐、胡椒粉和黄油碎；再涂上一层白酱。

[ðen] [mɔː(r)] [krʌmz] , [eg] , [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] , [tɪl] [ðə; ði] [dɪʃ] [ɪz] [fʊl] , [wɪð] [krʌmz] [ɒn] [tɒp] .

Then	more	crumbs	,	egg	,	and	seasoning	,	till	the	dish	is	full	,	with	crumbs	on	top	.
然后	更多的	面包屑	,	蛋	,	和	调料	,	直到	这	盘子	是	满的	,	和	面包屑	在	顶部	.

然后加入更多的面包屑、鸡蛋和调味料，直到盘子装满，上面还撒上面包屑。

[pʊt] ['bɪts] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ['əʊvə(r)] [ɔːl] , [ænd; ənd] [braʊn] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] .

Put	bits	of	butter	over	all	,	and	brown	in	the	oven	.
放	比特	的	黄油	超过	全部	,	和	棕色的	在	这	烤箱	.

在所有食材上放上几块黄油，放入烤箱烤至金黄色。

[egz] [ɪn] ['dʌb(ə)l] [kriːm]

EGGS	IN	DOUBLE	CREAM
鸡蛋	在	双倍的	奶油

双倍奶油鸡蛋

[ðɪs] [ɪz] [ə; eɪ] ['resəpi] ['mɑːrgərəts] ['prɪti] [ɑːnt] [gɒt] [ɪn] ['pærɪs] , [ænd; ənd] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ə; eɪ] ['veri] [naɪs] [wʌn] .

This	is	a	recipe	Margaret's	Pretty	Aunt	got	in	Paris	,	and	it	is	a	very	nice	one	.
这	是	一个	食谱	玛格丽特的	漂亮的	阿姨	得到	在	巴黎	,	和	它	是	一个	非常	好的	一	.

这是玛格丽特的漂亮姑妈在巴黎得到的食谱，非常好吃。

[hæv; həv] [hɑːf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] ['veri] [θɪk] [kriːm] — [ðə; ði] [kaɪnd] [juː; jʊ] [juːz] [tuː; tə] [wɪp] ;

Have	half	a	pint	of	very	thick	cream	—	the	kind	you	use	to	whip	;
有	一半	一个	品脱	的	非常	厚的	奶油	—	这	种类	你	使用	到	鞭	;

准备半品脱非常浓稠的奶油——就是那种用来打发的奶油；

[ðə; ði] [frentʃ] [kɔːl] [ðɪs] ['dʌb(ə)l] [kriːm] .

the	French	call	this	double	cream	.
这	法语	称呼	这	双倍的	奶油	.

法国人称之为双倍奶油。

[kʊk] [sɪks] [egz] [hɑːd] [ænd; ənd] [kʌt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] ['bɪts] .

Cook	six	eggs	hard	and	cut	them	into	bits	.
厨师	六	鸡蛋	难的	和	切	他们	进入	比特	.

煮六个全熟的鸡蛋，然后切成小块。

['bʌtə(r)] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] - [dɪʃ] , [ɔː(r)] [smɔːl] ['dɪʃɪz] , [-]

Butter	a	baking	-	dish	,	or	small	dishes	,	[	52	]
黄油	一个	烘烤	-	盘子	,	或者	小的	菜肴	,	[	-	]

在烤盘或小碟子上涂抹黄油[52]

[ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [eg] , [ðen] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [kriːm] , [ðen] [ə; eɪ] ['sprɪŋklɪŋ] [ɒv; əv] [sɔːlt] ,

and	put	in	a	layer	of	egg	,	then	a	layer	of	cream	,	then	a	sprinkling	of	salt	,
和	放	在	一个	层	的	蛋	,	然后	一个	层	的	奶油	,	然后	一个	洒	的	盐	,

先铺一层蛋液，再铺一层奶油，最后撒上少许盐。

[ænd; ənd] [wʌn] [ɒv; əv] [pə'priːkə; 'pæprɪkə] , [wɪtʃ] [ɪz] [swiːt] [red] ['pepə(r)] .

and	one	of	paprika	,	which	is	sweet	red	pepper	.
和	一	的	辣椒	,	哪个	是	甜的	红色的	胡椒	.

还有一种是辣椒粉，也就是甜红辣椒粉。

[pʊt] [wʌn] [θɪn] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [faɪn] , ['sɪftɪd] [krʌmz] [ɒn] [tɒp] [wɪð] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [braʊn] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] .

Put	one	thin	layer	of	fine	,	sifted	crumbs	on	top	with	butter	,	and	brown	in	the	oven	.
放	一	薄的	层	的	美好的	,	筛过的	面包屑	在	顶部	和	黄油	,	和	棕色的	在	这	烤箱	.

在蛋糕顶部铺上一层薄薄的过筛面包屑，涂上黄油，放入烤箱烤至金黄色。

[ɔː(r)][juː; jʊ][kæn; kən][pʊt][ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] [kriːm] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [hiːt] [ðem; ðəm] ,

Or	**you**	**can**	**put**	**the**	**eggs**	**and**	**cream**	**together**	**and**	**heat**	**them**	**,**
或者	你	能	放	这	鸡蛋	和	奶油	一起	和	热	他们	,

或者你可以把鸡蛋和奶油一起加热。

[ænd; ənd] [sɜːv] [ɒn] [θɪn] ['piːsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtəd] [təʊst] ,

and	**serve**	**on**	**thin**	**pieces**	**of**	**buttered**	**toast**	**,**
和	服务	在	薄的	件	的	涂黄油的	吐司	,

佐以涂抹黄油的薄片吐司。

[wɪð] [wʌn]['ekstrə] [eg] [pʊt] [θruː] [ðə; ði] [sɪv] ['əʊvə(r)][ðə; ði] [həʊl] .

with	**one**	**extra**	**egg**	**put**	**through**	**the**	**sieve**	**over**	**the**	**whole**	**.**
和	一	额外的	蛋	放	通过	这	筛	超过	这	所有的	.

再将一个鸡蛋通过筛子筛到整个上面。

[kriːmd] [egz] [ɒn] [təʊst]

CREAMED	**EGGS**	**ON**	**TOAST**
奶油	鸡蛋	在	吐司

奶油鸡蛋吐司

[meɪk] [smɔːl] ['piːsɪz] [ɒv; əv][naɪs] [təʊst] [ænd; ənd][dɪp] [iːtʃ] [wʌn][ɪn] [waɪt] [sɔːs] .

Make	**small**	**pieces**	**of**	**nice**	**toast**	**and**	**dip**	**each**	**one**	**in**	**white**	**sauce**	**.**
制作	小的	件	的	好的	吐司	和	蘸	每个	一	在	白色的	酱	.

将烤面包切成小块，蘸着白酱吃。

[bɔɪl] [hɑːd] [fɔː(r)] [egz] , [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn]['iːv(ə)n]['slaɪsɪz][ænd; ənd]['kʌvə(r)][ðə; ði] [təʊst] ,

Boil	**hard**	**four**	**eggs**	**,**	**and**	**cut**	**in**	**even**	**slices**	**and**	**cover**	**the**	**toast**	**,**
熬	难的	四	鸡蛋	,	和	切	在	甚至	切片	和	覆盖	这	吐司	,

将四个鸡蛋煮熟，切成均匀的薄片，铺在吐司上。

[ænd; ənd] [ðen] [spred] [ðə; ði] [rest] [ɒv; əv][ðə; ði] [waɪt] [sɔːs] ['əʊvə(r)][ɔːl][ɪn][ə; eɪ] [θɪn] ['leɪə(r)] .

and	**then**	**spread**	**the**	**rest**	**of**	**the**	**white**	**sauce**	**over**	**all**	**in**	**a**	**thin**	**layer**	**.**
和	然后	传播	这	休息	的	这	白色的	酱	超过	全部	在	一个	薄的	层	.

然后将剩余的白酱薄薄地涂抹在所有食材上。

[egz] [ɪn] [bedz]

EGGS	**IN**	**BEDS**
鸡蛋	在	床

床上放鸡蛋

[tʃɒp] [ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [naɪs] [kəʊld] [miːt] , [ænd; ənd] ['siːz(ə)n] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] , ['pepə(r)] ,

Chop	**a**	**cupful**	**of**	**nice**	**cold**	**meat**	**,**	**and**	**season**	**with**	**a**	**little**	**salt**	**,**	**pepper**	**,**
劈	一个	一杯	的	好的	寒冷的	肉	,	和	季节	和	一个	小的	盐	,	胡椒	,

[ænd; ənd] [-]

and	**[**	**53**	**]**
和	[	-	]

切碎一杯上好的冷肉，用少许盐、胡椒粉和[53]调味

[tʃɒpt] ['pɑːsli] .

chopped	**parsley**	**.**
切碎	香菜	.

切碎的欧芹。

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [stɒk] [ɔː(r)] [hɒt]['wɔːtə(r)][dʒʌst][tuː; tə] [wet] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [kʊk] [tɪl] ['rɑːðə(r)][draɪ] .

Add	**enough**	**stock**	**or**	**hot**	**water**	**just**	**to**	**wet**	**it**	**,**	**and**	**cook**	**till**	**rather**	**dry**	**.**
添加	足够的	库存	或者	热的	水	只是	到	湿的	它	,	和	厨师	直到	相当	干燥	.

加入适量高汤或热水，刚好能将其浸湿，然后煮至水分基本收干。

[pʊt] [ðɪs] [ɪn] ['bʌtəd] ['beɪkɪŋ] - ['dɪʃɪz] , ['fɪlɪŋ] [iːtʃ] [hɑːf] - [fʊl] ,

Put	**this**	**in**	**buttered**	**baking**	**-**	**dishes**	**,**	**filling**	**each**	**half**	**-**	**full**	**,**
放	这	在	涂黄油的	烘烤	-	菜肴	,	填充	每个	一半	-	满的	,

把这些食材放入抹了黄油的烤盘中，每个烤盘装半满即可。

[ænd; ənd][ɒn][tɒp][ɒv; əv] [iːtʃ] ['dʒentli][slɪp][frɒm; frəm][ə; eɪ][kʌp][wʌn] [eg] .

and	on	top	of	each	gently	slip	from	a	cup	one	egg	.
和	在	顶部	的	每个	轻轻地	滑	从	一个	杯子	一	蛋	.

然后在每个杯子上轻轻地放一个鸡蛋。

['sprɪŋk(ə)l]['əʊvə(r)] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] , [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] [tɪl] [fɜːm] .

Sprinkle	over	with	salt	and	pepper	,	and	put	in	the	oven	till	firm	.
撒	超过	和	盐	和	胡椒	,	和	放	在	这	烤箱	直到	公司	.

撒上盐和胡椒粉，放入烤箱烤至凝固。

['kɒtɪdʒ] [paɪ]

COTTAGE	PIE
小屋	馅饼

牧羊人派

[ðɪs] [wɒz; wəz][ə; eɪ] [dɪʃ] ['mɑːgrət] [juːst] [tuː; tə] [meɪk] [ɒn] ['wɒʃɪŋ] - [deɪ] [ænd; ənd] [haʊs] - ['kliːnɪŋ]

This	was	a	dish	Margaret	used	to	make	on	washing	-	day	and	house	-	cleaning
这	曾是	一个	盘子	玛格丽特	用过的	到	制作	在	洗涤	-	天	和	房子	-	打扫

- [deɪ] ,

-	day	,
-	天	,

这是玛格丽特过去常在洗衣服日和打扫卫生日做的一道菜。

[ænd; ənd] [sʌtʃ] [taɪmz] [wen] ['evrɪbɒdi] [wɒz; wəz] ['bɪzi] [ænd; ənd][nəʊ][wʌn] ['wɒntɪd] [tuː; tə][stɒp]

and	such	times	when	everybody	was	busy	and	no	one	wanted	to	stop
和	这样的	时代	什么时候	大家	曾是	忙碌的	和	不	一	通缉	到	停止

[ænd; ənd][gəʊ][tuː; tə] ['mɑːkɪt] [tuː; tə] [baɪ] ['eniθɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] ['lʌntʃən] .

and	go	to	market	to	buy	anything	for	luncheon	.
和	去	到	市场	到	买	任何事物	为了	午餐	.

以及在那种大家都很忙，没有人愿意停下来去市场买午餐食材的时候。

[pʊt] [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] , [ænd; ənd] [wen] ['meltɪd] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]

Put	one	ounce	of	butter	into	a	saucepan	,	and	when	melted	add	a
放	一	盎司	的	黄油	进入	一个	平底锅	,	和	什么时候	融化	添加	一个

['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ,

tablespoonful	of	flour	,
一汤匙	的	面粉	,

将一盎司黄油放入平底锅中，融化后加入一汤匙面粉。

[ænd; ənd] [wen] [mɪkst] [ˌeɪ diː 'diː][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [stɒk] [ænd; ənd] ['kʌlə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] ['greɪvi]

and	when	mixed	add	half	a	pint	of	stock	and	colour	it	with	gravy
和	什么时候	混合	添加	一半	一个	品脱	的	库存	和	颜色	它	和	肉汁

['braʊnɪŋ] .

browning	.
褐变	.

混合后加入半品脱高汤，用肉汁调成棕色。

[hæv; həv] ['redi] ['eni] [kəʊld] [miːt] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [mɪnst] .

Have	ready	any	cold	meat	which	has	been	minced	.
有	准备好	任何	寒冷的	肉	哪个	有	到过	剁碎	.

准备好一些已经绞碎的冷肉。

['fleɪvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [sɔːlt] , ['pepə(r)] , [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [-]

Flavour	it	with	salt	,	pepper	,	a	teaspoonful	of	[	54	]
味道	它	和	盐	,	胡椒	,	一个	一茶匙	的	[	-	]

用盐、胡椒粉和一茶匙[54]调味

['wʊstə(r)] [sɔːs] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [tʃɒpt] ['pɑːsli] [ænd; ənd] ['ʌnjən] [ɪf] [laɪkt] .

Worcester	sauce	,	and	a	little	chopped	parsley	and	onion	if	liked	.
伍斯特	酱	,	和	一个	小的	切碎	香菜	和	洋葱	如果	喜欢	.

伍斯特沙司，如果喜欢的话，可以加一点切碎的欧芹和洋葱。

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːl] ['ɪntuː] [ðə; ði] [sɔːs] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wel] [raʊnd] .

Put	**it**	**all**	**into**	**the**	**sauce**	**and**	**stir**	**it**	**well**	**round**	**.**
放	它	全部	进入	这	酱	和	搅拌	它	出色地	圆形的	.

把所有食材都倒入酱汁中，搅拌均匀。

[ɪf] [tuː] [θɪk] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɔː(r)] [stɒk] .

If	**too**	**thick**	**,**	**add**	**a**	**little**	**more**	**stock**	**.**
如果	也	厚的	,	添加	一个	小的	更多的	库存	.

如果太稠，就再加点高汤。

[tɜːn] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [paɪ] - [dɪʃ] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] ['əʊvə(r)] [wɪð] ['veri] [sɒft] - [mæʃt]

Turn	**it**	**out**	**into**	**a**	**pie**	**-**	**dish**	**and**	**cover**	**it**	**over**	**with**	**very**	**soft**	**-**	**mashed**
转动	它	出去	进入	一个	馅饼	-	盘子	和	覆盖	它	超过	和	非常	柔软的	-	捣碎

[pə'teɪtəʊz] ,

potatoes	**,**
土豆	,

把它倒入派盘中，上面盖上一层非常软烂的土豆泥。

[ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [tuː; tə] [braʊn] .

and	**put**	**in**	**the**	**oven**	**to**	**brown**	**.**
和	放	在	这	烤箱	到	棕色的	.

然后放入烤箱烤至金黄。

[mɪnst] ['tʃɪkɪn]

MINCED	**CHICKEN**
剁碎	鸡

鸡肉碎

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [kəʊld] ['tʃɪkɪn] , [kʌt] [ɪn] [smɔːl] , ['iːv(ə)n] ['piːsɪz] .

1	**cup**	**of**	**cold**	**chicken**	**,**	**cut**	**in**	**small**	**,**	**even**	**pieces**	**.**
1	杯子	的	寒冷的	鸡	,	切	在	小的	,	甚至	件	.

杯冷鸡肉，切成大小均匀的小块。

½ [kʌp] [ɒv; əv] ['tʃɪkɪn] [stɒk] .

½	**cup**	**of**	**chicken**	**stock**	**.**
½	杯子	的	鸡	库存	.

半杯鸡汤。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli] .

1	**teaspoonful**	**of**	**chopped**	**parsley**	**.**
1	一茶匙	的	切碎	香菜	.

1茶匙切碎的欧芹。

½ ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] .

½	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**.**
½	一茶匙	的	盐	.

半茶匙盐。

[ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] ['pepə(r)] .

A	**pinch**	**of**	**pepper**	**.**
一个	捏	的	胡椒	.

少许胡椒粉。

[wʌn] [ˌəʊ 'zed] . [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .

1	**oz**	**.**	**of**	**butter**	**.**
1	盎司	.	的	黄油	.

1盎司黄油。

[pʊt] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [stɒk] — [wɪtʃ] [ɪz] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [wɒz; wəz] [kʊkt] [ɪn] — [ɔː(r)] [gʊd]

Put	the	chicken	stock	—	which	is	the	water	the	chicken	was	cooked	in	—	or	good
放	这	鸡	库存	—	哪个	是	这	水	这	鸡	曾是	煮熟	在	—	或者	好的

[stɒk] ['ɪntuː][ðə; ði] ['sɔːspən] ,

stock	into	the	saucepan	,
库存	进入	这	平底锅	,

将鸡汤（即煮鸡的水）或优质高汤倒入平底锅中，

[ænd; ənd][mɪks][ɪn][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] , [ænd; ənd] [kʊk] [ænd; ənd][stɜː(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]

and	mix	in	the	chicken	and	seasoning	,	and	cook	and	stir	till	it	is
和	混合	在	这	鸡	和	调料	,	和	厨师	和	搅拌	直到	它	是

['rɑːðə(r)][draɪ] .

rather	dry	.
相当	干燥	.

加入鸡肉和调味料，翻炒至水分收干。

[sɜːv] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz] , [ɔː(r)][ɒn] [skˈweəz] [ɒv; əv] ['bʌtəd] [təʊst] . [-]

Serve	as	it	is	,	or	on	squares	of	buttered	toast	.	[	55	]
服务	作为	它	是	,	或者	在	正方形	的	涂黄油的	吐司	.	[	-	]

可以直接食用，也可以放在涂了黄油的吐司片上食用。[55]

[juː; jʊ][kæn; kən] [meɪk] ['eni] [kəʊld] [miːt] ['ɪntuː] [hæʃ] [ɪn] [ðɪs] [weɪ] , ['hævɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] ['dɪfrənt] ['evri] [taɪm] .

You	can	make	any	cold	meat	into	hash	in	this	way	,	having	it	different	every	time	.
你	能	制作	任何	寒冷的	肉	进入	哈希	在	这	方式	,	拥有	它	不同的	每一个	时间	.

用这种方法，你可以把任何冷肉做成肉末，每次做出来的味道都不一样。

['sʌmtaɪmz] [juː; jʊ][kæn; kən] [pʊt] [ɪn][ðə; ði] [tʃɒpt] ['ʌnjən] , [ɔː(r)][ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [hɒt] ['piːz] .

Sometimes	you	can	put	in	the	chopped	onion	,	or	a	cup	of	hot	peas	.
有时	你	能	放	在	这	切碎	洋葱	,	或者	一个	杯子	的	热的	豌豆	.

有时可以加入切碎的洋葱，或者一杯热豌豆。

[sɑː'diːnz] [ɒn] [təʊst]

SARDINES	ON	TOAST
沙丁鱼	在	吐司

吐司沙丁鱼

[splɪt] [ðə; ði] [sɑː'diːnz] , [teɪk] [aʊt] [bæk] - [bəʊn] , [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ɔːl] [skɪn] ;

Split	the	sardines	,	take	out	back	-	bone	,	and	remove	all	skin	;
分裂	这	沙丁鱼	,	拿	出去	后退	-	骨	,	和	消除	全部	皮肤	;

将沙丁鱼剖开，取出脊骨，去掉鱼皮；

[pʊt] [ɒn] [iːtʃ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .

put	on	each	a	little	butter	and	pepper	.
放	在	每个	一个	小的	黄油	和	胡椒	.

每份上放少许黄油和胡椒粉。

[dɪʃ] [ɒn] [skˈweəz] [ɒv; əv] ['bʌtəd] [təʊst] , [ænd; ənd] [sɜːv] ['veri] [hɒt] .

Dish	on	squares	of	buttered	toast	,	and	serve	very	hot	.
盘子	在	正方形	的	涂黄油的	吐司	,	和	服务	非常	热的	.

将菜肴盛在涂抹了黄油的吐司片上，趁热食用。

[tʃiːz] [fɒn'duː]

CHEESE	FONDU
奶酪	丰杜

奶酪火锅

[ðɪs] [wɒz; wəz][ə; eɪ] ['resəpi] [hɜː(r); hə(r)] [ɑːnt] [pʊt] [ɪn] ['mɑːrgərəts] [bʊk] [aʊt] [ɒv; əv][ðə; ði][wʌn][ʃiː; ʃi]

This	was	a	recipe	her	Aunt	put	in	Margaret's	book	out	of	the	one	she
这	曾是	一个	食谱	她	阿姨	放	在	玛格丽特的	书	出去	的	这	一	她

[hæd; həd] [meɪd] [æt; ət][ðə; ði] ['kʊkəri] - [skuːl] .

had	made	at	the	cookery	-	school	.
有	制成	在	这	烹饪	-	学校	.

这是她姑妈根据她在烹饪学校做的一道菜谱，改编后放在了玛格丽特的书里。

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [freʃ] [bred] - [krʌmz] .

1	cup	of	fresh	bread	-	crumbs	.
1	杯子	的	新鲜的	面包	-	面包屑	.

1 杯新鲜面包屑。

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ɒv; əv] ['greɪtɪd] [tʃiːz] .

2	cups	of	grated	cheese	.
2	杯子	的	磨碎的	奶酪	.

2 杯磨碎的奶酪。

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [mɪlk] .

1	cup	of	milk	.
1	杯子	的	牛奶	.

1 杯牛奶。

[wʌn] [bɪt] [ɒv; əv] ['səʊdə] [æz; əz] [lɑːdʒ] [æz; əz] [ə; eɪ] [piː] .

1	bit	of	soda	as	large	as	a	pea	.
1	少量	的	苏打	作为	大的	作为	一个	豌豆	.

一小块豌豆大小的苏打水。

½ ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] . [-]

½	teaspoonful	of	salt	.	[	56	]
½	一茶匙	的	盐	.	[	-	]

½ 茶匙盐。[56]

[wʌn] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [red] ['pepə(r)] .

1	pinch	of	red	pepper	.
1	捏	的	红色的	胡椒	.

一小撮红辣椒。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .

1	teaspoonful	of	butter	.
1	一茶匙	的	黄油	.

1茶匙黄油。

[ˌtuːˈtuː] [egz] .

2	eggs	.
2	鸡蛋	.

2个鸡蛋。

[pʊt] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [tuː; tə] [hiːt] [waɪl] [juː; jʊ] [biːt] [ðə; ði] [egz] [laɪt] , [wɪ'ðaʊt]

Put	the	butter	in	a	saucepan	to	heat	while	you	beat	the	eggs	light	,	without
放	这	黄油	在	一个	平底锅	到	热	尽管	你	打	这	鸡蛋	光	,	没有

['sepəreɪtɪŋ] [ðem; ðəm] ;

separating	them	;
分离	他们	;

将黄油放入平底锅中加热，同时将鸡蛋打发至蓬松，无需将蛋黄和蛋清分开；

[let] [ðiːz] [stænd] [waɪl] [juː; jʊ] [stɜː(r)] ['evriθɪŋ] [els] ['ɪntuː] [ðə; ði] [pæn] , [bɪ'gɪnɪŋ] [wɪð] [ðə; ði] [mɪlk] .

let	these	stand	while	you	stir	everything	else	into	the	pan	,	beginning	with	the	milk	.
让	这些	站立	尽管	你	搅拌	一切	别的	进入	这	平底锅	,	开始	和	这	牛奶	.

让它们静置一会儿，同时将其他所有食材倒入锅中搅拌，先倒入牛奶。

[kʊk] [ðɪs] [faɪv] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] [ɔːl] [ðə; ði] [taɪm] ,

Cook	this	five	minutes	,	stirring	all	the	time	,
厨师	这	五	分钟	,	搅拌	全部	这	时间	,

煮五分钟，期间要不停搅拌。

[ænd; ənd] [ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] [kʊk] [θriː] ['mɪnɪts] [mɔː(r)] .

and	then	put	in	the	eggs	and	cook	three	minutes	more	.
和	然后	放	在	这	鸡蛋	和	厨师	三	分钟	更多的	.

然后放入鸡蛋，再煮三分钟。

[pʊt] [sɪks] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [təʊst] [ɒn] [ə; eɪ] [hɒt] [pleɪt] , [ænd; ənd] [pɔː(r)] [ðə; ði] [həʊl] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] ,

Put	six	pieces	of	toast	on	a	hot	plate	,	and	pour	the	whole	over	them	,
放	六	件	的	吐司	在	一个	热的	盘子	,	和	倒	这	所有的	超过	他们	,

将六片吐司放在热盘上，然后将全部酱汁浇在上面。

[ænd; ənd] [send] [æt; ət] [wʌns] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] [tuː; tə] [biː; bi] ['iːt(ə)n] ['veri] [hɒt] .

and	send	at	once	to	the	table	to	be	eaten	very	hot	.
和	发送	在	一次	到	这	桌子	到	是	吃	非常	热的	.

立即上桌趁热食用。

[welʃ] ['reəbɪt]

WELSH	RAREBIT
威尔士语	稀有比特

威尔士干酪吐司

[kʌt] [wʌn] [ɔː(r)] [tuː] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [bred] [hɑːf] - [ɪntʃ] [θɪk] ,

Cut	one	or	two	slices	of	bread	half	-	inch	thick	,
切	一	或者	二	切片	的	面包	一半	-	英寸	厚的	,

切一两片半英寸厚的面包，

[ænd; ənd] [təʊst] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [bəuθ] [saɪdz] [ænd; ənd] [wel] ['bʌtə(r)] [ˌaɪ 'tiː] .

and	toast	it	on	both	sides	and	well	butter	it	.
和	吐司	它	在	两个都	侧面	和	出色地	黄油	它	.

两面都烤至金黄，然后涂上厚厚的黄油。

[teɪk] [hɑːf] - [paʊnd] [ɒv; əv] [gʊd] ['tʃedə(r)] [tʃiːz] , [kʌt] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] [ɪn] ['veri] [θɪn] ['slaɪsɪz] ,

Take	half	-	pound	of	good	Cheddar	cheese	,	cut	it	up	in	very	thin	slices	,
拿	一半	-	磅	的	好的	切达干酪	奶酪	,	切	它	向上	在	非常	薄的	切片	,

取半磅优质切达奶酪，切成非常薄的片，

[ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['stjuːpæn] , [wɪð] [-]

and	put	in	a	stewpan	,	with	[	57	]
和	放	在	一个	炖锅	,	和	[	-	]

放入炖锅中，[57]

[tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [θɪk] [kriːm] , [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [mɪkst] ['mʌstəd] , [ænd; ənd] [ə; eɪ]

two	tablespoonfuls	of	thick	cream	,	a	teaspoonful	of	mixed	mustard	,	and	a
二	汤匙	的	厚的	奶油	,	一个	一茶匙	的	混合	芥末	,	和	一个

['lɪt(ə)l] ['pepə(r)] .

little	pepper	.
小的	胡椒	.

两汤匙浓奶油，一茶匙混合芥末，少许胡椒粉。

[stɜː(r)] [ɔːl] [ðiːz] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [tɪl] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] [ɪz] [laɪk] [kriːm] ;

Stir	all	these	over	the	fire	till	the	mixture	is	like	cream	;
搅拌	全部	这些	超过	这	火	直到	这	混合物	是	喜欢	奶油	;

将所有这些材料在火上搅拌，直到混合物呈奶油状；

[kʌt] [ðə; ði] [təʊst] [ɪn] [skweə(r)] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɒn] [ə; eɪ] [hɒt] [dɪʃ] ,

cut	the	toast	in	square	pieces	and	place	on	a	hot	dish	,
切	这	吐司	在	正方形	件	和	地方	在	一个	热的	盘子	,

将吐司切成方块，放在热盘中。

[ænd; ənd] [pɔː(r)] [ðə; ði] [tʃiːz] ['mɪkstʃə(r)] [ɔːl] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [braʊn] ['kwɪkli] [wɪð] [ə; eɪ] [red]

and	pour	the	cheese	mixture	all	over	them	,	and	brown	quickly	with	a	red
和	倒	这	奶酪	混合物	全部	超过	他们	,	和	棕色的	迅速地	和	一个	红色的

- [hɒt] ['sæləmændə(r)] .

-	hot	salamander	.
-	热的	蝾	.

将奶酪混合物浇在上面，用炙热的烤炉快速烤至金黄色。

[pleɪn] [drest] ['lɒbstə(r)]

PLAIN	DRESSED	LOBSTER
清楚的	穿着	龙虾

简装龙虾

[leɪ] [ðə; ði]['lɒbstə(r)] [aʊt] [flæt] , [wɪð] [ðə; ði] [bæk] [ʌp] .

Lay	the	lobster	out	flat	,	with	the	back	up	.
莱	这	龙虾	出去	平坦的	,	和	这	后退	向上	.

将龙虾平铺开，背部朝上。

[get] [ə; eɪ] [naɪf] ['ɪntuː][ðə; ði] ['mɪd(ə)l] [ɒv; əv][ðə; ði] [hed] [ænd; ənd] [kʌt] [raɪt] [daʊn] [ðə; ði] ['mɪd(ə)l] [ɒv; əv]

Get	a	knife	into	the	middle	of	the	head	and	cut	right	down	the	middle	of
得到	一个	刀	进入	这	中间	的	这	头	和	切	正确的	向下	这	中间	的

[ðə; ði]['lɒbstə(r)] .

the	lobster	.
这	龙虾	.

用刀从龙虾头部中间切开，然后沿着龙虾身体的中间向下切。

[breɪk] [ðə; ði] [klɔːz] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['bɒdi] [ænd; ənd] [kræk] [ðə; ði] [ʃel] ,

Break	the	claws	from	the	body	and	crack	the	shell	,
休息	这	爪子	从	这	身体	和	裂缝	这	壳	,

将爪子从身体上掰下来，敲碎壳。

['ɔːlsəʊ] [kʌt] [ðə; ði] ['bɒdi] [ə'weɪ] [frɒm; frəm][ðə; ði] [hed] .

also	cut	the	body	away	from	the	head	.
还	切	这	身体	离开	从	这	头	.

还要将身体与头部分离。

[stɪk] [ðə; ði] [hed] [ʌp] [ɪn][ðə; ði] ['mɪd(ə)l] [ɒv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] ;

Stick	the	head	up	in	the	middle	of	the	dish	;
戳	这	头	向上	在	这	中间	的	这	盘子	;

将头部插在盘子中央；

[pleɪs] [ðə; ði] [tuː] [hɑːvz] [ɒv; əv][ðə; ði] ['bɒdi] [raʊnd] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd][ðə; ði] [klɔːz] [iːtʃ] [saɪd] .

place	the	two	halves	of	the	body	round	it	,	and	the	claws	each	side	.
地方	这	二	一半	的	这	身体	圆形的	它	,	和	这	爪子	每个	边	.

将身体的两半放在它周围，爪子放在两侧。

['dekəreɪt] [wɪð] ['pɑːsli] .

Decorate	with	parsley	.
装饰	和	香菜	.

用欧芹装饰。

['vɪnɪgə(r)] [mʌst; məst][biː; bi] ['hændɪd] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] . [-]

Vinegar	must	be	handed	with	it	.	[	58	]
醋	必须	是	递交	和	它	.	[	-	]

必须同时递上醋。[58]

[viːl] [ləʊf]

VEAL	LOAF
小牛肉	面包

小牛肉面包

1½ ['ɛl'biː'ɛs] . [ɒv; əv] [viːl] [ænd; ənd]

1½	lbs	.	of	veal	and
1½	磅	.	的	小牛肉	和

1.5磅小牛肉和

[ˌtuː'tuː] [strɪps] [ɒv; əv]['beɪkən] , [tʃɒpt] [tə'geðə(r)] .

2	strips	of	bacon	,	chopped	together	.
2	条状物	的	熏肉	,	切碎	一起	.

2条培根，切碎在一起。

½ [kʌp] [ɒv; əv] [bred] - [krʌmz] .
½ cup of bread - crumbs .
½ 杯子 的 面包 - 面包屑 .

半杯面包屑。

[wʌn] ['biːt(ə)n] [eg] .
1 beaten egg .
1 被打败 蛋 .

1 个打散的鸡蛋。

½ ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['greɪtɪd] ['nʌtmeg] .
½ teaspoonful of grated nutmeg .
½ 一茶匙 的 磨碎的 肉豆蔻 .

半茶匙磨碎的肉豆蔻。

½ ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [blæk] ['pepə(r)] .
½ teaspoonful of black pepper .
½ 一茶匙 的 黑色的 胡椒 .

半茶匙黑胡椒粉。

1½ ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] [sɔːlt] .
1½ teaspoonfuls of salt .
1½ 茶匙 的 盐 .

1.5茶匙盐。

[beɪk] [θriː] ['aʊəz] .
Bake three hours .
烤 三 小时 .

烘烤三小时。

[tʃɒp] [ðə; ði] [miːt] [ɔːl] [tə'geðə(r)] ; [ðen] [pʊt] ['evriθɪŋ] [ɪn] [ə; eɪ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ɪn] [ðə; ði] [eg] ,
Chop the meat all together ; then put everything in a dish and stir in the egg ,
劈 这 肉 全部 一起 ; 然后 放 一切 在 一个 盘子 和 搅拌 在 这 蛋 ,

将所有肉切碎，然后放入盘中，拌入鸡蛋。

['biːt(ə)n] [wɪ'ðaʊt] ['sepəreɪtɪŋ] , [ænd; ənd] [mɪks] ['veri] [wel] .
beaten without separating , and mix very well .
被打败 没有 分离 , 和 混合 非常 出色地 .

搅拌均匀，不要出现油水分离的情况。

[pres] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [bred] - [pæn] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] ['aʊəz] [baɪ] [ðə; ði]
Press it into a bread - pan and put in the oven for three hours by the
按 它 进入 一个 面包 - 平底锅 和 放 在 这 烤箱 为了 三 小时 经过 这
[klɒk] .
clock .
钟 .

将其压入面包模具中，放入烤箱烘烤三个小时。

['evri] [hɑːf] - ['aʊə(r)] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] [mɪkst] .
Every half - hour pour over it a tablespoonful hot water and butter mixed .
每一个 一半 - 小时 倒 超过 它 一个 一汤匙 热的 水 和 黄油 混合 .

每隔半小时，往上面浇一汤匙热水和黄油的混合物。

[juː; jʊ] [kæn; kən] [pʊt] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] ,
You can put a tablespoonful of butter into a cup of water ,
你 能 放 一个 一汤匙 的 黄油 进入 一个 杯子 的 水 ,

你可以把一汤匙黄油放入一杯水中，

[ænd; ənd] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv] [ðə; ði] [stəʊv] ['redi] [ɔːl] [ðə; ði] [taɪm] .
and keep it on the back of the stove ready all the time .
和 保持 它 在 这 后退 的 这 火炉 准备好 全部 这 时间 .

并始终将其放在炉灶后面，以备不时之需。

['ɑːftə(r)][ðə; ði] [miːt] [hæz; həz] [beɪkt] [tuː] ['aʊəz] , [pʊt][ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] ['hevi] [braʊn] ['peɪpə(r)]['əʊvə(r)]

After	the	meat	has	baked	two	hours	,	put	a	piece	of	heavy	brown	paper	over
后	这	肉	有	烘焙	二	小时	,	放	一个	片	的	重的	棕色的	纸	超过

[ðə; ði] [-]

the	[	59	]
这	[	-	]

肉烤了两个小时后，在上面盖上一张厚厚的棕色纸[59]

[tɒp] , [ænd; ənd] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː][ðeə(r)] [tɪl] [ðə; ði] [miːt] [ɪz] [dʌn] , [ɔː(r)][ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [get] [tuː] [braʊn] .

top	,	and	keep	it	there	till	the	meat	is	done	,	or	it	may	get	too	brown	.
顶部	,	和	保持	它	那里	直到	这	肉	是	完毕	,	或者	它	可能	得到	也	棕色的	.

盖上盖子，直到肉熟透为止，否则可能会烤得太焦。

[ðɪs] [ɪz][tuː; tə][slaɪs][kəʊld] ; [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['veri] [naɪs][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['pɪknɪk] .

This	is	to	slice	cold	;	it	is	very	nice	for	a	picnic	.
这	是	到	片	寒冷的	;	它	是	非常	好的	为了	一个	野餐	.

这是切片冷食，非常适合野餐。

[prest] ['tʃɪkɪn]

PRESSED	CHICKEN
按下	鸡

压制鸡肉

[ðɪs] [wɒz; wəz][wʌn][ɒv; əv][ðə; ði] [θɪŋz] ['mɑːgrət] [laɪkt] [tuː; tə] [meɪk] [fɔː(r); fə(r)] ['sʌndeɪ] - [naɪt] ['sʌpə(r)]

This	was	one	of	the	things	Margaret	liked	to	make	for	Sunday	-	night	supper
这	曾是	一	的	这	事物	玛格丽特	喜欢	到	制作	为了	星期日	-	夜晚	晚餐

.

:
.

这是玛格丽特喜欢在周日晚上做的晚餐之一。

[hæv; həv][ə; eɪ] [gʊd] - [saɪzd] ['tʃɪkɪn] [kʌt] [ʌp] .

Have	a	good	-	sized	chicken	cut	up	.
有	一个	好的	-	尺寸	鸡	切	向上	.

准备一只个头较大的鸡，切成块。

[pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] [ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [kəʊld]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [kʊk] ['veri] ['sləʊli]

Put	it	in	a	saucepan	and	cover	with	cold	water	,	and	cook	very	slowly
放	它	在	一个	平底锅	和	覆盖	和	寒冷的	水	,	和	厨师	非常	缓慢地

[ænd; ənd]['dʒentli] ,

and	gently	,
和	轻轻地	,

把它放入平底锅中，加冷水没过食材，用小火慢煮。

[tɪl] [ðə; ði] [miːt] [fɔːls] [ɒf] [ðə; ði] [bəʊnz] .

till	the	meat	falls	off	the	bones	.
直到	这	肉	瀑布	离开	这	骨头	.

直到肉从骨头上脱落。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [grəʊ] ['tendə(r)] , [pʊt][ɪn][ə; eɪ][hɑːf] - ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .

When	it	begins	to	grow	tender	,	put	in	a	half	-	teaspoonful	of	salt	.
什么时候	它	开始	到	生长	投标	,	放	在	一个	一半	-	一茶匙	的	盐	.

当它开始变软时，加入半茶匙盐。

[teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] , [ænd; ənd] [kʌt] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] [ɪn] [naɪs] , ['iːv(ə)n] ['piːsɪz] ,

Take	it	out	,	and	cut	it	up	in	nice	,	even	pieces	,
拿	它	出去	,	和	切	它	向上	在	好的	,	甚至	件	,

把它取出来，切成大小均匀的小块。

[ænd; ənd] [pʊt] [ɔːl] [ðə; ði] [bəʊnz] [bæk] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['sɔːspən] ,

and	put	all	the	bones	back	into	the	saucepan	,
和	放	全部	这	骨头	后退	进入	这	平底锅	,

把所有骨头都放回锅里，

[ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [kʊk] [tɪl] [ðeə(r)] [ɪz] ['əʊnli] [ə'baʊt] [ə; eɪ] [paɪnt] [ænd; ənd] [hɑːf] [pv; əv] [brɒθ] .

and	let	them	cook	till	there	is	only	about	a	pint	and	half	of	broth	.
和	让	他们	厨师	直到	那里	是	仅有的	关于	一个	品脱	和	一半	的	肉汤	.

让它们继续煮，直到汤汁只剩大约一品脱半。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɔː(r)] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['sprɪŋklɪŋ] [pv; əv] ['pepə(r)] , [ænd; ənd] [streɪn] [ðɪs] [θruː] [ə; eɪ] ['dʒeli] [bæg] .

Add	a	little	more	salt	,	and	a	sprinkling	of	pepper	,	and	strain	this	through	a	jelly	bag	.
添加	一个	小的	更多的	盐	,	和	一个	洒	的	胡椒	,	和	拉紧	这	通过	一个	果冻	包	.

再加一点盐，撒上一点胡椒粉，然后用果冻袋过滤。

[mɪks] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [bəuθ] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [məʊld] ,

Mix	it	with	the	chicken	,	and	put	them	both	into	a	mould	,
混合	它	和	这	鸡	,	和	放	他们	两个都	进入	一个	模具	,

将鸡肉与馅料混合，然后一起放入模具中。

[ænd; ənd] [wen] [kəʊld] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [pn] [-]

and	when	cold	put	it	on	[	60	]
和	什么时候	寒冷的	放	它	在	[	-	]

天气冷的时候就穿上[60]

[aɪs] ['əʊvə(r)] [naɪt] .

ice	over	night	.
冰	超过	夜晚	.

冰块过夜。

['ɑːftə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [hæz; həz] [stʊd] [fɔː(r); fə(r)] [æn; ən] ['aʊə(r)] , [pʊt] [ə; eɪ] [weɪt] [pn] [ˌaɪ 'tiː] , [tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [fɜːm] .

After	it	has	stood	for	an	hour	,	put	a	weight	on	it	,	to	make	it	firm	.
后	它	有	站立	为了	一个	小时	,	放	一个	重量	在	它	,	到	制作	它	公司	.

静置一小时后，在上面放上重物，使其变硬。

[slaɪs] [wɪð] [ə; eɪ] ['veri] [ʃɑːp] [naɪf] , [ænd; ənd] [pʊt] [pn] [ə; eɪ] [dɪʃ] [wɪð] ['pɑːsli] [ɔːl] [raʊnd] .

Slice	with	a	very	sharp	knife	,	and	put	on	a	dish	with	parsley	all	round	.
片	和	一个	非常	锋利的	刀	,	和	放	在	一个	盘子	和	香菜	全部	圆形的	.

用非常锋利的刀切片，放在盘子里，周围撒上欧芹碎。

[ðɪs] [ɪz] [ə; eɪ] [naɪs] ['lʌntʃən] [dɪʃ] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['sʌmə(r)] [deɪ] , [æz; əz] [wel] [æz; əz] [ə; eɪ] ['sʌpə(r)] [dɪʃ] .

This	is	a	nice	luncheon	dish	for	a	summer	day	,	as	well	as	a	supper	dish	.
这	是	一个	好的	午餐	盘子	为了	一个	夏天	天	,	作为	出色地	作为	一个	晚餐	盘子	.

这道菜很适合夏天作为午餐或晚餐。

[wen] [juː; jʊ] [hæv; həv] ['bɪts] [pv; əv] [kəʊld] [miːt] [wɪtʃ] [juː; jʊ] ['kænɒt] [slaɪs] ,

When	you	have	bits	of	cold	meat	which	you	cannot	slice	,
什么时候	你	有	比特	的	寒冷的	肉	哪个	你	不能	片	,

当你有一些切不动的冷肉块时

[ænd; ənd] [jet] [wɪtʃ] [juː; jʊ] [wɪʃ] [tuː; tə] [sɜːv] [ɪn] [sʌm; səm] [naɪs] [wei] , [meɪk] [ðɪs] ['resəpi] , [wɪtʃ] [saʊndz] ['dɪfɪkəlt] ,

and	yet	which	you	wish	to	serve	in	some	nice	way	,	make	this	recipe	,	which	sounds	difficult	,
和	然而	哪个	你	希望	到	服务	在	一些	好的	方式	,	制作	这	食谱	,	哪个	声音	难的	,

然而，如果你想以某种体面的方式呈现这道菜，那就试试这个听起来很难的食谱吧。

[bʌt; bət] [ɪz] ['riːəli] ['iːzi] [ænd; ənd] ['veri] [naɪs] :

but	is	really	easy	and	very	nice	:
但	是	真的	简单的	和	非常	好的	:

但它真的非常简单而且很好：

[miːt] ['sʊfleɪ]
MEAT **SOUFFLÉ**
肉 舒芙蕾

肉馅舒芙蕾

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [waɪt] [sɔːs] .
1 **cup** **of** **white** **sauce** **.**
1 杯子 的 白色的 酱 .

杯白酱。

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [tʃɒpt] [miːt] .
1 **cup** **of** **chopped** **meat** **.**
1 杯子 的 切碎 肉 .

1 杯碎肉。

[ˌtuːˈtuː] [egz] .
2 **eggs** **.**
2 鸡蛋 .

2个鸡蛋。

['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli] .
Teaspoonful **of** **chopped** **parsley** **.**
一茶匙 的 切碎 香菜 .

一茶匙切碎的欧芹。

[hɑːf] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [mɪnst] ['ʌnjən] .
Half **a** **teaspoonful** **of** **minced** **onion** **.**
一半 一个 一茶匙 的 剁碎 洋葱 .

半茶匙洋葱碎。

[pʊt] [ðə; ði] ['pɑːsli] [ænd; ənd] ['ʌnjən] [ɪn] [ðə; ði] [miːt] , [ænd; ənd] [mɪks] [wɪð] [ðə; ði] [waɪt] [sɔːs] . [-]
Put **the** **parsley** **and** **onion** **in** **the** **meat** **,** **and** **mix** **with** **the** **white** **sauce** **.** **[** **61** **]**
放 这 香菜 和 洋葱 在 这 肉 , 和 混合 和 这 白色的 酱 . [-]

将欧芹和洋葱放入肉中，与白酱混合。[61]

[biːt] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ɪn] , [ænd; ənd] [kʊk] [wʌn] ['mɪnɪt] , [ænd; ənd] [ðen]
Beat **the** **yolks** **of** **the** **eggs** **and** **stir** **in** **,** **and** **cook** **one** **minute** **,** **and** **then**
打 这 蛋黄 的 这 鸡蛋 和 搅拌 在 , 和 厨师 一 分钟 , 和 然后
[kuːl] .
cool **.**
凉爽的 .

将蛋黄打散，拌入面糊中，煮一分钟，然后冷却。

[biːt] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] [fəʊld] [ɪn] , [ænd; ənd] [beɪk] [hɑːf] [æn; ən] ['aʊə(r)] ,
Beat **the** **whites** **of** **the** **eggs** **and** **fold** **in** **,** **and** **bake** **half** **an** **hour** **,**
打 这 白人 的 这 鸡蛋 和 折叠 在 , 和 烤 一半 一个 小时 ,

将蛋清打发，拌入面糊中，烘烤半小时。

[ɔː(r)] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɔː(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [diːp] , ['bʌtəd] ['beɪkɪŋ] - [dɪʃ] .
or **a** **little** **more** **in** **a** **deep** **,** **buttered** **baking** **-** **dish** **.**
或者 一个 小的 更多的 在 一个 深的 , 涂黄油的 烘烤 - 盘子 .

或者在涂了黄油的深烤盘里再放一点。

[juː; jʊ] [mʌst; məst] [sɜːv] [ðɪs] [ɪˈmiːdiətli] , [ɔː(r)] [ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [fɔːl] .
You **must** **serve** **this** **immediately** **,** **or** **it** **will** **fall** **.**
你 必须 服务 这 立即地 , 或者 它 将要 落下 .

你必须立即上菜，否则它会掉下来。

[lʌntʃ] [rəʊl]
LUNCH **ROLL**
午餐 卷

午餐卷

[hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['biːfsteɪk] , [ɔːl] [liːn] ; [hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [kʊkt] [hæm] , [kwaɪt] [liːn] ;

Half	a	pound	of	beefsteak	,	all	lean	;	half	a	pound	of	cooked	ham	,	quite	lean	;
一半	一个	磅	的	牛排	,	全部	倾斜	;	一半	一个	磅	的	煮熟	火腿	,	相当	倾斜	;

半磅瘦牛排；半磅熟火腿，很瘦；

[bəuθ][tuː; tə][biː; bi] [pɑːst] [θruː] [ðə; ði] ['mɪnsɪŋ] - [mə'ʃiːn] ; [hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [bred] -

both	to	be	passed	through	the	mincing	-	machine	;	half	a	pound	of	bread	-
两个都	到	是	通过了	通过	这	绞碎	-	机器	;	一半	一个	磅	的	面包	-

[krʌmz] , [tuː] [sprɪgz] [ɒv; əv] [meɪs] ,

crumbs	,	two	sprigs	of	mace	,
面包屑	,	二	枝条	的	锤	,

两者都要用绞肉机绞碎；半磅面包屑，两枝肉豆蔻，

[hɑːf][ə; eɪ] ['nʌtmeg] , ['pepə(r)] [ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] ; [tuː] [egz] , [ðə; ði] [jəʊk] [ænd; ənd] ['waɪts]

half	a	nutmeg	,	pepper	and	salt	to	taste	;	two	eggs	,	the	yolks	and	whites
一半	一个	肉豆蔻	,	胡椒	和	盐	到	品尝	;	二	鸡蛋	,	这	蛋黄	和	白人

[wel] ['biːt(ə)n] ;

well	beaten	;
出色地	被打败	;

半个肉豆蔻，适量胡椒粉和盐；两个鸡蛋，蛋黄和蛋白充分打散；

[tuː] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] .

two	hard	-	boiled	eggs	.
二	难的	-	煮沸	鸡蛋	.

两个煮熟的鸡蛋。

[mɪks][ɔːl] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [meɪk] [ɪn][ðə; ði] [ʃeɪp] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['sɒsɪdʒ] .

Mix	all	together	and	make	in	the	shape	of	a	sausage	.
混合	全部	一起	和	制作	在	这	形状	的	一个	香肠	.

将所有材料混合，捏成香肠状。

[taɪ] ['veri] ['taɪtli] [ɪn][ə; eɪ] [klɒθ] [ænd; ənd] [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['aʊəz] .

Tie	very	tightly	in	a	cloth	and	boil	for	two	hours	.
领带	非常	紧紧	在	一个	布	和	熬	为了	二	小时	.

用布紧紧包好，煮两个小时。

[gleɪz] [ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd] [sɜːv] [kəʊld] .

Glaze	it	and	serve	cold	.
釉	它	和	服务	寒冷的	.

淋上糖霜，冷藏后食用。

[ðə; ði][hæm]['juːʒuəli; 'juːʒəli] [meɪks] [ˌaɪ 'tiː][sɔːlt] [ɪ'nʌf] , [ænd; ənd] [keɪ'en] [ɪz][ə; eɪ] [greɪt] [ɪm'pruːvmənt]

The	ham	usually	makes	it	salt	enough	,	and	cayenne	is	a	great	improvement
这	火腿	通常	制作	它	盐	足够的	,	和	辣椒	是	一个	伟大的	改进

. [-]

.	[	62	]

. [-]

火腿通常会使它足够咸，再加点辣椒粉就更好了。[62]

[hæʃ]

HASH
哈希

哈希

[rɪ'muːv] [ɔːl][fæt][ænd; ənd] ['sɪnjuːz] [frɒm; frəm][ðə; ði] [miːt] ,

Remove	all	fat	and	sinews	from	the	meat	,
消除	全部	胖的	和	肌腱	从	这	肉	,

去除肉中的所有脂肪和筋膜，

[ænd; ənd] [kʌt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [niːt] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [liːv] [ðiːz] [tuː; tə] ['mærɪneɪt] . [[ə; eɪ]] [teɪk] [ə; eɪ]

and	cut	it	into	neat	pieces	and	leave	these	to	marinate	.	[	A	]	Take	a
和	切	它	进入	整洁的	件	和	离开	这些	到	腌制	.	[	一个	]	拿	一个

['waɪnˌglɑːsfʊl] [ɒv; əv] [stɒk] ,

wineglassful	of	stock	,
满满一杯酒	的	库存	,

切成大小均匀的小块，腌制一会儿。[A] 取一杯高汤，

[hɑːf] [ə; eɪ] ['waɪnˌglɑːsfʊl] [ɒv; əv] [waɪt] [waɪn] , [ə; eɪ] [dɪ'zɜːtˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['lemən] [dʒuːs] [ɔː(r)] ['vɪnɪgə(r)] ,

half	a	wineglassful	of	white	wine	,	a	dessertspoonful	of	lemon	juice	or	vinegar	,
一半	一个	满满一杯酒	的	白色的	葡萄酒	,	一个	甜点勺	的	柠檬	汁	或者	醋	,

半杯白葡萄酒，一甜点勺柠檬汁或醋，

[ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['hɑːrviz] [ɔː(r)] ['wʊstə(r)] [sɔːs] , [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['pɑːsli] ,

a	teaspoonful	of	Harvey's	or	Worcester	sauce	,	a	teaspoonful	of	finely	chopped	parsley	,
一个	一茶匙	的	哈维的	或者	伍斯特	酱	,	一个	一茶匙	的	精细地	切碎	香菜	,

一茶匙哈维牌或伍斯特沙司，一茶匙切碎的欧芹，

[ænd; ənd] [ə; eɪ] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['ʌnjən] .

and	a	finely	chopped	onion	.
和	一个	精细地	切碎	洋葱	.

以及切碎的洋葱。

[liːv] [ðə; ði] [miːt] [ɪn] [ðɪs] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['aʊəz] , [ðen] [meɪk] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [sɔːs] :

Leave	the	meat	in	this	for	two	or	three	hours	,	then	make	the	following	sauce	:
离开	这	肉	在	这	为了	二	或者	三	小时	,	然后	制作	这	下列的	酱	:

将肉放入其中腌制两到三个小时，然后制作以下酱汁：

[fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] [hɑːf] - [paʊnd] [ɒv; əv] [miːt] [juːst] , [piːl] [ænd; ənd] [mɪns] [ə; eɪ] [smɔːl] ['ʌnjən] ,

For	each	half	-	pound	of	meat	used	,	peel	and	mince	a	small	onion	,
为了	每个	一半	-	磅	的	肉	用过的	,	果皮	和	剁碎	一个	小的	洋葱	,

每使用半磅肉，就需要剥去一个小洋葱的皮并切碎。

[ænd; ənd] [ə; eɪ] ['mʌʃrʊm] [ɪf] [æt; ət] [hænd] ,

and	a	mushroom	if	at	hand	,
和	一个	蘑菇	如果	在	手	,

如果手边有蘑菇，也可以加一个。

[ænd; ənd] [fraɪ] [ðiːz] ['laɪtli] [ɪn] [hɑːf] [æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] ['drɪpɪŋ] .

and	fry	these	lightly	in	half	an	ounce	of	butter	or	dripping	.
和	炒	这些	轻轻	在	一半	一个	盎司	的	黄油	或者	滴落	.

用半盎司黄油或猪油轻轻煎一下。

[nekst] ['sprɪŋk(ə)l] [ɪn] [hɑːf] [æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] .

Next	sprinkle	in	half	an	ounce	of	flour	.
下一个	撒	在	一半	一个	盎司	的	面粉	.

接下来撒入半盎司面粉。

[ðen] ['grædʒuəli] [ˌeɪ diː 'diː] [hɑːf] - [paɪnt] [ɒv; əv] [stɒk] , ['juːzɪŋ] [ðə; ði] ['mærɪneɪt] ['ɔːlsəʊ] .

Then	gradually	add	half	-	pint	of	stock	,	using	the	marinate	also	.
然后	逐步地	添加	一半	-	品脱	的	库存	,	使用	这	腌制	还	.

然后逐渐加入半品脱高汤，同时加入腌料。

[ə'laʊ] [tuː; tə] [kuːl] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] .

Allow	to	cool	a	little	.
允许	到	凉爽的	一个	小的	.

稍稍冷却一下。

[leɪ] [ɪn][ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd][let][ˌaɪ ˈtiː][stænd][baɪ][ðə; ði]['faɪə(r)] [ʌn'tɪl] [kwaɪt] [hɒt] ,

Lay	in	the	meat	and	let	it	stand	by	the	fire	until	quite	hot	,
莱	在	这	肉	和	让	它	站立	经过	这	火	直到	相当	热的	,

将肉放入锅中，放在火边烤至完全热透。

[bʌt; bət][nɒt][tuː; tə][bɔɪl] . [-]

but	not	to	boil	.	[	63	]
但	不是	到	熬	.	[	-	]

但不能煮沸。[63]

[[ə; eɪ]]

[	A	]
[	一个	]

[一个]

[tuː; tə] [səʊk] [ʌp] [ðə; ði] ['fleɪvə(r)] .

To	soak	up	the	flavour	.
到	浸泡	向上	这	味道	.

吸收味道。

[sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði] [θɪŋz] ['mɑːgrət] [meɪd] [fɔː(r); fə(r)] ['brekfəst] [ʃiː; ʃi] [meɪd] [fɔː(r); fə(r)] [lʌntʃ] [ɔː(r)]

Some	of	the	things	Margaret	made	for	breakfast	she	made	for	lunch	or
一些	的	这	事物	玛格丽特	制成	为了	早餐	她	制成	为了	午餐	或者

['sʌpə(r)] , [tuː] ,

supper	,	too	,
晚餐	,	也	,

玛格丽特做的一些早餐菜，她也经常做成午餐或晚餐。

[sʌtʃ] [æz; əz]['skæləpt; 'skɒləpt] [egz] [ænd; ənd] ['ɔməlɪts] .

such	as	scalloped	eggs	and	omelettes	.
这样的	作为	扇贝状的	鸡蛋	和	煎蛋卷	.

例如扇贝状鸡蛋和煎蛋卷。

[ʃiː; ʃi][hæd; həd][sʌm; səm]['vedʒtəb(ə)lz] [bɪ'saɪdz] , [sʌtʃ] [æz; əz] —

She	had	some	vegetables	besides	,	such	as	—
她	有	一些	蔬菜	除了	,	这样的	作为	—

她还有一些蔬菜，例如——

[beɪkt] [tə'mɑːtəʊz]

BAKED	TOMATOES
烘焙	西红柿

烤番茄

[sɪks] [lɑːdʒ] [tə'mɑːtəʊz] .

6	large	tomatoes	.
6	大的	西红柿	.

6个大西红柿。

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [bred] - [krʌmz] .

1	cup	of	bread	-	crumbs	.
1	杯子	的	面包	-	面包屑	.

1 杯面包屑。

½ ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .

½	teaspoonful	of	salt	.
½	一茶匙	的	盐	.

半茶匙盐。

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .

1	tablespoonful	of	butter	.
1	一汤匙	的	黄油	.

1汤匙黄油。

[wʌn] [slaɪs] [ɒv; əv] ['ʌnjən] .

1	slice	of	onion	.
1	片	的	洋葱	.

1 片洋葱。

[pʊt] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['fraɪɪŋ] - [pæn] , [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] ['bʌbəlz] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [bred] -

Put	the	butter	in	the	frying	-	pan	,	and	when	it	bubbles	put	in	the	bread	-
放	这	黄油	在	这	煎炸	-	平底锅	,	和	什么时候	它	气泡	放	在	这	面包	-

[krʌmz] , [ðə; ði] [sɔːlt] ,

crumbs	,	the	salt	,
面包屑	,	这	盐	,

把黄油放入煎锅，黄油起泡后放入面包屑和盐，

[ænd; ənd] ['ʌnjən] , [wɪð] [ə; eɪ] ['dʌstɪŋ] [ɒv; əv] ['pepə(r)] ,

and	onion	,	with	a	dusting	of	pepper	,
和	洋葱	,	和	一个	除尘	的	胡椒	,

洋葱，撒上少许胡椒粉，

[ænd; ənd] [stɜː(r)] [tɪl] [ðə; ði] [krʌmz] [ɑː(r); ə(r)] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [braʊn] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['ʌnjən] [ɪz] [ɔːl] [kʊkt] ;

and	stir	till	the	crumbs	are	a	little	brown	and	the	onion	is	all	cooked	;
和	搅拌	直到	这	面包屑	是	一个	小的	棕色的	和	这	洋葱	是	全部	煮熟	;

搅拌至面包屑略呈褐色，洋葱完全煮熟；

[ðen] [teɪk] [aʊt] [ðə; ði] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [θrəʊ] [ˌaɪ 'tiː] [ə'weɪ] .

then	take	out	the	onion	and	throw	it	away	.
然后	拿	出去	这	洋葱	和	扔	它	离开	.

然后把洋葱取出扔掉。

[waɪp] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊz] [wɪð] [ə; eɪ] [kliːn] [wet] [klɒθ] ,

Wipe	the	tomatoes	with	a	clean	wet	cloth	,
擦拭	这	西红柿	和	一个	干净的	湿的	布	,

用干净的湿布擦拭西红柿。

[ænd; ənd] [kʌt] [aʊt] [ðə; ði] [stem] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [raʊnd] [həʊl] [ɔː(r)] ['lɪt(ə)l] [wel] [ɪn] [ðə; ði] ['mɪd(ə)l] ;

and	cut	out	the	stem	and	a	round	hole	or	little	well	in	the	middle	;
和	切	出去	这	干	和	一个	圆形的	洞	或者	小的	出色地	在	这	中间	;

切掉茎部，并在中间挖一个圆孔或小坑；

[fɪl] [ðɪs] [wɪð] [ðə; ði] [krʌmz] , ['paɪlɪŋ] [ðem; ðəm] [ʌp] [-]

fill	this	with	the	crumbs	,	piling	them	up	[	64	]
充满	这	和	这	面包屑	,	桩	他们	向上	[	-	]

将面包屑填满，堆成小山[64]

[wel] [ɒn] [tɒp] ; [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] - [dɪʃ] [ænd; ənd] [stænd] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] ['ʌv(ə)n] ;

well	on	top	;	put	them	in	a	baking	-	dish	and	stand	them	in	a	hot	oven	;
出色地	在	顶部	;	放	他们	在	一个	烘烤	-	盘子	和	站立	他们	在	一个	热的	烤箱	;

在上面铺好面粉；将它们放入烤盘中，然后放入热烤箱中；

[mɪks] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,

mix	a	cup	of	hot	water	with	a	tablespoonful	of	butter	,
混合	一个	杯子	的	热的	水	和	一个	一汤匙	的	黄油	,

将一杯热水与一汤匙黄油混合，

[ænd; ənd] ['evri] ['lɪt(ə)l] [waɪl] [teɪk] [aʊt] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] - [dɪʃ] [ænd; ənd] [wet] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊz] [ɒn] [tɒp] .

and	every	little	while	take	out	the	baking	-	dish	and	wet	the	tomatoes	on	top	.
和	每一个	小的	尽管	拿	出去	这	烘烤	-	盘子	和	湿的	这	西红柿	在	顶部	.

每隔一段时间，就把烤盘拿出来，把上面的番茄弄湿。

[kʊk] [ðem; ðəm] [ə'baʊt] [hɑːf] [æn; ən] ['aʊə(r)] , [ɔː(r)] [tɪl] [ðə; ði] [skɪnz] [get] ['rɪŋkld] [ɔːl] ['əʊvə(r)] .

Cook	them	about	half	an	hour	,	or	till	the	skins	get	wrinkled	all	over	.
厨师	他们	关于	一半	一个	小时	,	或者	直到	这	皮肤	得到	皱	全部	超过	.

煮约半小时，或煮至表皮全部起皱即可。

[sɜːv] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði] [dɪʃ] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [kʊkt] [ɪn] , [ɪf] [juː; jʊ] [laɪk] ,

Serve	them	in	the	dish	they	are	cooked	in	,	if	you	like	,
服务	他们	在	这	盘子	他们	是	煮熟	在	, 如果	你	喜欢	,	

如果喜欢，可以用烹饪它们的容器盛装上桌。

[ɔː(r)] [pʊt] [iːtʃ] [wʌn] [ɒn] [ə; eɪ] [smɔːl] [pleɪt] ;

or	put	each	one	on	a	small	plate	;
或者	放	每个	一	在	一个	小的	盘子	;

或者把它们分别放在小盘子里；

[pɔː(r)] [sʌm; səm] [ɒv; əv] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɪn] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] - [dɪʃ] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] ,

pour	some	of	the	juice	in	the	baking	-	dish	over	it	,
倒	一些	的	这	汁	在	这	烘烤	-	盘子	超过	它	,

将烤盘里的一些汁液浇在上面，

[ænd; ənd] [stɪk] [ə; eɪ] [sprɪg] [ɒv; əv] ['pɑːsli] [ɪn] [ðə; ði] [tɒp] .

and	stick	a	sprig	of	parsley	in	the	top	.
和	戳	一个	枝	的	香菜	在	这	顶部	.

并在顶部插上一小枝欧芹。

[stʌft] [pə'teɪtəʊz]

STUFFED	POTATOES
填充	土豆

酿土豆

[wɒʃ] [sɪks] [lɑːdʒ] [pə'teɪtəʊz] ,

Wash	six	large	potatoes	,
洗	六	大的	土豆	,

清洗六个大土豆，

[ænd; ənd] [skrʌb] [ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [brʌʃ] [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [ə; eɪ] [naɪs] [kliːn] [lait] [braʊn] ,

and	scrub	them	with	a	little	brush	till	they	are	a	nice	clean	light	brown	,
和	擦洗	他们	和	一个	小的	刷子	直到	他们	是	一个	好的	干净的	光	棕色的	,

用小刷子刷洗，直到它们变成干净的浅棕色。

[ænd; ənd] [beɪk] [ðem; ðəm] [fɔː(r); fə(r)] [hɑːf] [æn; ən] ['aʊə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] ['ʌv(ə)n] ; [ɔː(r)] , [ɪf] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [kwaɪt] [lɑːdʒ] ,

and	bake	them	for	half	an	hour	in	a	hot	oven	;	or	,	if	they	are	quite	large	,
和	烤	他们	为了	一半	一个	小时	在	一个	热的	烤箱	;	或者	, 如果		他们	是	相当	大的	,

然后将它们放入高温烤箱中烘烤半小时；或者，如果它们个头很大，

[beɪk] [ðem; ðəm] [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [sɒft] [ænd; ənd] ['pʌfi] .

bake	them	till	they	are	soft	and	puffy	.
烤	他们	直到	他们	是	柔软的	和	蓬松	.

烤至松软蓬松即可。

[kʌt] [ɒf] [wʌn] [end] [frɒm; frəm] [iːtʃ] [ænd; ənd] [teɪk] [aʊt] [ðə; ði] [ˌɪn'saɪd] [wɪð] [ə; eɪ] ['tiːspuːn] ,

Cut	off	one	end	from	each	and	take	out	the	inside	with	a	teaspoon	,
切	离开	一	结尾	从	每个	和	拿	出去	这	里面	和	一个	茶匙	,

切掉每个盒子的一端，用茶匙挖出里面的果肉。

['həʊldɪŋ] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊ] [ɪn] [ə; eɪ] [-]

holding	the	potato	in	a	[	65	]
保持	这	土豆	在	一个	[	-	]

将土豆握在[65]

['taʊəl] [æz; əz] [juː; jʊ] [duː; də] [səʊ] , [fɔː(r); fə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] ['veri] [hɒt] .

towel	as	you	do	so	,	for	it	will	be	very	hot	.
毛巾	作为	你	做	所以	,	为了	它	将要	是	非常	热的	.

这样做的时候要用毛巾擦干，因为它会很烫。

[mɪks] [wel] [ðɪs] [pə'teɪtəʊ] [wɪð] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [rɪtʃ] [mɪlk] [ɔː(r)] [kriːm] ,

Mix	well	this	potato	with	two	tablespoonfuls	of	rich	milk	or	cream	,
混合	出色地	这	土豆	和	二	汤匙	的	富有的	牛奶	或者	奶油	,

将土豆与两汤匙浓牛奶或奶油充分混合。

[ə; eɪ][hɑːf] - ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][dʒʌst][æz; əz] [mʌtʃ] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd][pʊt] [ðɪs] [bæk]

a	half	-	teaspoonful	of	salt	and	just	as	much	butter	,	and	put	this	back
一个	一半	-	一茶匙	的	盐	和	只是	作为	很多	黄油	,	和	放	这	后退

['ɪntuː][ðə; ði] [ʃelz] .

into	the	shells	.
进入	这	贝壳	.

半茶匙盐和等量的黄油，然后把这些放回贝壳里。

[stænd][ðə; ði][pə'teɪtəʊz] [saɪd][baɪ][saɪd][ɪn][ə; eɪ][pæn] [kləʊz] [tə'geðə(r)] , [ðə; ði]['əʊpən][endz] [ʌp] ,

Stand	the	potatoes	side	by	side	in	a	pan	close	together	,	the	open	ends	up	,
站立	这	土豆	边	经过	边	在	一个	平底锅	关闭	一起	,	这	打开	结束	向上	,

将土豆并排摆放在平底锅中，开口朝上，彼此紧挨着。

[tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [braʊn] .

till	they	are	browned	.
直到	他们	是	棕色	.

直到它们变成褐色。

['peɪstri] [fɔː(r); fə(r)] [pɔːk] [paɪz]

PASTRY	FOR	PORK	PIES
糕点	为了	猪肉	馅饼

猪肉馅饼的酥皮

[sɪks] [ɑːz] . [ɒv; əv] [lɑːd] [tuː; tə] [wʌn] ['el biː] . [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] .

6	ozs	.	of	lard	to	1	lb	.	of	flour	.
6	盎司	.	的	猪油	到	1	磅	.	的	面粉	.

6盎司猪油配1磅面粉。

[pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt] .

Pinch	of	salt	.
捏	的	盐	.

少许盐。

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk] .

1	pint	of	boiling	milk	.
1	品脱	的	沸腾	牛奶	.

1品脱沸牛奶。

[sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv]['flaʊə(r)]['dʒen(ə)rəli] [meɪks] ['sev(ə)n] [paɪz] .

Six	pounds	of	flour	generally	makes	seven	pies	.
六	磅	的	面粉	一般来说	制作	七	馅饼	.

六磅面粉通常可以做七个馅饼。

[pʊt][ðə; ði]['flaʊə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] [diːp] [pæn] , [rʌb] [ɪn][ðə; ði][lɑːd] [tɪl] [nɒt][ə; eɪ][bɪt][ɪz][left] ,

Put	the	flour	into	a	deep	pan	,	rub	in	the	lard	till	not	a	bit	is	left	,
放	这	面粉	进入	一个	深的	平底锅	,	擦	在	这	猪油	直到	不是	一个	少量	是	左边	,

将面粉放入深锅中，用手指搓揉猪油，直到一点都不剩。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][sɔːlt] .

add	the	salt	.
添加	这	盐	.

加盐。

[meɪk] [ə; eɪ] [həʊl] [ɪn][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [teɪk] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk] ,

Make	a	hole	in	the	centre	of	flour	,	take	the	boiling	milk	,
制作	一个	洞	在	这	中心	的	面粉	,	拿	这	沸腾	牛奶	,

在面粉中间挖个洞，倒入沸牛奶，

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

美式音标标注，美式发音朗诵。

一本小女孩的烹饪书(A little girl's cookery book)
第3/6页

[pɔː(r)] [wɪð] [ðə; ði] [left] [hænd][ænd; ənd][stɜː(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['wʊdn] [spuːn] [wɪð] [ðə; ði] [raɪt] [hænd] .

pour	**with**	**the**	**left**	**hand**	**and**	**stir**	**with**	**a**	**large**	**wooden**	**spoon**	**with**	**the**	**right**	**hand**	**.**
倒	和	这	左边	手	和	搅拌	和	一个	大的	木制的	勺子	和	这	正确的	手	.

左手倒入，右手用大木勺搅拌。

[wɜːk] [ɔːl] [tə'geðə(r)] ['ɪntuː][ə; eɪ] [stɪf] [peɪst] .

Work	**all**	**together**	**into**	**a**	**stiff**	**paste**	**.**
工作	全部	一起	进入	一个	僵硬的	粘贴	.

将所有材料混合揉成浓稠的糊状。

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [wɒnt] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɔː(r)] [mɪlk] , [səʊ][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [best] [tuː; tə][hæv; həv][mɔː(r)] ['redi] . [-]

It	**may**	**want**	**a**	**little**	**more**	**milk**	**,**	**so**	**it**	**is**	**best**	**to**	**have**	**more**	**ready**	**.**	**[**	**66**	**]**
它	可能	想	一个	小的	更多的	牛奶	,	所以	它	是	最好的	到	有	更多的	准备好	.	[	-	]

它可能需要多喝点牛奶，所以最好多准备一些牛奶。[66]

[wen] [ɔːl] [ðə; ði]['flaʊə(r)][ɪz] [wel] [wɜːkt] [ɪn] , [niːd] [ˌaɪ 'tiː][fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] ([nɪə(r)][ðə; ði]

When	**all**	**the**	**flour**	**is**	**well**	**worked**	**in**	**,**	**knead**	**it**	**for**	**twenty**	**minutes**	**(**	**near**	**the**
什么时候	全部	这	面粉	是	出色地	工作	在	,	揉	它	为了	二十	分钟	(	靠近	这

['faɪə(r)]) ,

fire	**)**	**,**
火	)	,

将所有面粉充分揉入面团后，在火边揉面二十分钟。

[ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [ðen] [biː; bi] [kwaɪt] [smuːð] .

it	**should**	**then**	**be**	**quite**	**smooth**	**.**
它	应该	然后	是	相当	光滑的	.

这样应该会很顺畅。

['kʌvə(r)]['əʊvə(r)][tuː; tə] [kiːp] [wɔːm] , [bʌt; bət] [nɒt] [tuː] [nɪə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] ,

Cover	**over**	**to**	**keep**	**warm**	**,**	**but**	**not**	**too**	**near**	**the**	**fire**	**,**
覆盖	超过	到	保持	温暖的	,	但	不是	也	靠近	这	火	,

盖上毯子保暖，但不要离火太近。

[ænd; ənd][ɪn][æn; ən] ['aʊərz] [taɪm] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] ['redi] [fɔː(r); fə(r)][juːz] .

and	**in**	**an**	**hour's**	**time**	**it**	**will**	**be**	**ready**	**for**	**use**	**.**
和	在	一个	小时	时间	它	将要	是	准备好	为了	使用	.

一个小时后即可使用。

[frentʃ] ['dresɪŋ]

FRENCH	**DRESSING**
法语	敷料

法式沙拉酱

[θriː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [ɔɪl] .

3	**tablespoonfuls**	**of**	**oil**	**.**
3	汤匙	的	油	.

3汤匙油。

½ ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['lemən] [dʒuːs][ɔː(r)]['vɪnɪgə(r)] .

½	**tablespoonful**	**of**	**lemon**	**juice**	**or**	**vinegar**	**.**
½	一汤匙	的	柠檬	汁	或者	醋	.

半汤匙柠檬汁或醋。

½ ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .

½	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**.**
½	一茶匙	的	盐	.

半茶匙盐。

[θriː] [ʃeɪks] [ɒv; əv] ['pepə(r)] .

3	shakes	of	pepper	.
3	奶昔	的	胡椒	.

撒三下胡椒粉。

[stɜː(r)] [tə'geðə(r)] [tɪl] [ɔːl] [ɪz] [wel] [mɪkst] .

Stir	together	till	all	is	well	mixed	.
搅拌	一起	直到	全部	是	出色地	混合	.

搅拌至所有材料充分混合。

['meni] ['piːp(ə)l] [prɪ'fɜː(r)] [ðɪs] ['dresɪŋ] [wɪ'ðaʊt] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [wɪð] [ə; eɪ] ['sɔːlt,spuːn,fʊl] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)]

Many	people	prefer	this	dressing	without	pepper	and	with	a	saltspoonful	of	sugar
许多	人们	更喜欢	这	敷料	没有	胡椒	和	和	一个	一勺盐	的	糖

[ɪn] [ɪts] [pleɪs] ;

in	its	place	;
在	它是	地方	;

许多人喜欢这种不加胡椒粉，而是用一小勺糖代替的调味汁；

[juː; jʊ] [kæn; kən] [traɪ] [ˌaɪ 'tiː] [bəuθ] [weɪz] .

you	can	try	it	both	ways	.
你	能	尝试	它	两个都	方式	.

两种方法都可以试试。

[tə'mɑːtəʊ] [ænd; ənd] ['letɪs] ['sæləd]

TOMATO	AND	LETTUCE	SALAD
番茄	和	莴苣	沙拉

番茄生菜沙拉

[piːl] [fɔː(r)] [tə'mɑːtəʊz] ; [juː; jʊ] [kæn; kən] [duː; də] [ðɪs] [məʊst] ['iːzəli] [baɪ] ['pɔːrɪŋ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [-]

Peel	four	tomatoes	;	you	can	do	this	most	easily	by	pouring	boiling	water	[	67	]
果皮	四	西红柿	;	你	能	做	这	最多	容易地	经过	浇注	沸腾	水	[	-	]

剥四个西红柿的皮；最简单的方法是用沸水[67] 来剥。

['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] ['skɪnɪŋ] [ðem; ðəm] [wen] [ðeɪ] ['rɪŋk(ə)l] , [bʌt; bət] [juː; jʊ] [mʌst; məst] [dreɪn]

over	them	and	skinning	them	when	they	wrinkle	,	but	you	must	drain
超过	他们	和	剥皮	他们	什么时候	他们	皱纹	,	但	你	必须	流走

[ɒf] [ɔːl] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] ['ɑːftəwəd] ,

off	all	the	water	afterward	,
离开	全部	这	水	之后	,

将它们覆盖在表面，待它们起皱时剥去表皮，但之后必须将水分全部沥干。

[ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [get] [fɜːm] [ɪn] [ðə; ði] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] ;

and	let	them	get	firm	in	the	refrigerator	;
和	让	他们	得到	公司	在	这	冰箱	;

然后放入冰箱冷藏至凝固；

[wɒʃ] [ðə; ði] ['letɪs] [ænd; ənd] ['dʒentli] [pæt] [ˌaɪ 'tiː] [draɪ] [wɪð] [ə; eɪ] [kliːn] [klɒθ] ; [slaɪs] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊz] [θɪn] ,

wash	the	lettuce	and	gently	pat	it	dry	with	a	clean	cloth	;	slice	the	tomatoes	thin	,
洗	这	莴苣	和	轻轻地	拍	它	干燥	和	一个	干净的	布	;	片	这	西红柿	薄的	,

将生菜洗净，用干净的布轻轻拍干；将西红柿切成薄片。

[pɔː(r)] [ɒf] [ðə; ði] [dʒuːs] , [ænd; ənd] [ə'reɪndʒ] [fɔː(r)] ['slaɪsɪz] [ɒn] [iːtʃ] [pleɪt] [ɒv; əv] ['letɪs] ,

pour	off	the	juice	,	and	arrange	four	slices	on	each	plate	of	lettuce	,
倒	离开	这	汁	,	和	安排	四	切片	在	每个	盘子	的	莴苣	,

倒掉汁水，将四片生菜放在每盘生菜上。

[ɔː(r)] [mɪks] [ðem; ðəm] [tə'geðə(r)] [ɪn] [ðə; ði] [lɑːdʒ] [bəʊl] , [ænd; ənd] [pɔː(r)] [ðə; ði] ['dresɪŋ] ['əʊvə(r)] .

or	mix	them	together	in	the	large	bowl	,	and	pour	the	dressing	over	.
或者	混合	他们	一起	在	这	大的	碗	,	和	倒	这	敷料	超过	.

或者将它们混合在一个大碗中，然后淋上调味汁。

[eg] ['sæləd]
EGG SALAD
蛋 沙拉

鸡蛋沙拉

[kʌt] [ʌp] [sɪks] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] ['ɪntuː] ['kwɔːtəz] , [leɪ] [ðem; ðəm] [ɒn] ['letɪs] , [ænd; ənd] [pɔː(r)] [ðə; ði]
Cut up six hard - boiled eggs into quarters , lay them on lettuce , and pour the
切 向上 六 难的 - 煮沸 鸡蛋 进入 四分之一 , 躺 他们 在 莴苣 , 和 倒 这
['dresɪŋ] ['əʊvə(r)] .
dressing over .
敷料 超过 .

将六个煮熟的鸡蛋切成四份，放在生菜上，然后淋上调味汁。

[hæm] [muːs]
HAM MOUSSE
火腿 摩丝

火腿慕斯

[wɪp] [tuː] [gɪlz] [ɒv; əv] [kriːm] ['stɪfli] ,
Whip two gills of cream stiffly ,
鞭 二 鳃 的 奶油 僵硬地 ,

将两勺奶油打发至硬性发泡，

[ænd; ənd] [stɜː(r)] ['ɪntuː] [ðɪs] [wʌn] [gɪl] [ɒv; əv] ['lɪkwɪd] ['æspɪk] [ænd; ənd] [hɑːf] - [paʊnd] [ɒv; əv] [kəʊld] [kʊkt]
and stir into this one gill of liquid aspic and half - pound of cold cooked
和 搅拌 进入 这 一 鳃 的 液体 肉冻 和 一半 - 磅 的 寒冷的 煮熟
[mɪnst] [hæm] ,
minced ham ,
剁碎 火腿 ,

将一吉尔液态肉冻和半磅冷熟火腿碎拌入其中，

[ænd; ənd] [dʒʌst] [ɪ'nʌf] [ˌkɒtʃɪ'niːl] [tuː; tə] [meɪk] [-]
and just enough cochineal to make [68]
和 只是 足够的 胭脂虫 到 制作 [-]

以及足够多的胭脂虫来制作[68]

[ˌaɪ 'tiː] [ɔːl] [ə; eɪ] ['veri] ['delɪkət] [pɪŋk] .
it all a very delicate pink .
它 全部 一个 非常 精美的 粉色的 .

整体色调是柔和的粉红色。

[wɪp] [ðɪs] [tə'geðə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['mɪnɪts] , [pæk] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [tɔːl] ['slendə(r)] [məʊld] ,
Whip this together for two or three minutes , pack it into a tall slender mould ,
鞭 这 一起 为了 二 或者 三 分钟 , 盒 它 进入 一个 高的 苗条 模具 ,

将这些材料搅拌两三分钟，然后装入细长的模具中。

[ænd; ənd] [set] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [aɪs] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['aʊəz] .
and set it on ice for two or three hours .
和 放 它 在 冰 为了 二 或者 三 小时 .

放在冰上冷藏两到三个小时。

['kɒliflaʊə(r)] ['sæləd]
CAULIFLOWER SALAD
菜花 沙拉

花椰菜沙拉

[teɪk] [kəʊld] [bɔɪld] ['kɒliflaʊə(r)] [ænd; ənd] [pɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] ['ɪntuː] [naɪs] ['piːsɪz] ; [pɔː(r)] [ðə; ði] ['dresɪŋ]
Take cold boiled cauliflower and pick it up into nice pieces ; pour the dressing
拿 寒冷的 煮沸 菜花 和 挑选 它 向上 进入 好的 件 ; 倒 这 敷料
['əʊvə(r)] ,
over ,
超过 ,

取冷却的煮熟花椰菜，掰成小块；淋上调味汁。

[ænd; ənd] [pʊt] [ɒn] [ðə; ðɪ] [aɪs] [tɪl] [juː; jʊ] [niːd] [ˌaɪ ˈtiː] .

and	put	on	the	ice	till	you	need	it	.
和	放	在	这	冰	直到	你	需要	它	.

放在冰上保存，需要时再取用。

[pɔːk] - [paɪ] [miːt]

PORK	-	PIE	MEAT
猪肉	-	馅饼	肉

猪肉馅饼

[wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [pɔːk] [miːt] [ænd; ənd] [ə'baʊt] [θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [pɔːk] [fæt] .

One	pound	of	pork	meat	and	about	three	ounces	of	pork	fat	.
一	磅	的	猪肉	肉	和	关于	三	盎司	的	猪肉	胖的	.

一磅猪肉和大约三盎司猪油。

[kʌt] [ðɪs] [ʌp] ['ɪntuː] [smɔːl] [skˈweəz] .

Cut	this	up	into	small	squares	.
切	这	向上	进入	小的	正方形	.

把它切成小方块。

['fleɪvə(r)] [ðɪs] [wɪð] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] - [aʊns] [ɒv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] - [aʊns] [ɒv; əv] ['pepə(r)] .

Flavour	this	with	a	quarter	-	ounce	of	salt	and	a	quarter	-	ounce	of	pepper	.
味道	这	和	一个	四分之一	-	盎司	的	盐	和	一个	四分之一	-	盎司	的	胡椒	.

加入四分之一盎司盐和四分之一盎司胡椒粉调味。

[pʊt] [ðɪs] ['ɪntuː] [jɔː(r); jə(r)] [paɪ] - [krʌst] [ænd; ənd] [beɪk] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] ['aʊəz] .

Put	this	into	your	pie	-	crust	and	bake	for	three	hours	.
放	这	进入	你的	馅饼	-	地壳	和	烤	为了	三	小时	.

把馅料倒入派皮中，烘烤三个小时。

[ðə; ðɪ] [peɪst] [mʌst; məst] [biː; bi] [brʌʃt] ['əʊvə(r)] [wɪð] [eg] , [səʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [lʊks] ['jeləʊ] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [kʊkt] .

The	paste	must	be	brushed	over	with	egg	,	so	that	it	looks	yellow	when	it	is	cooked	.
这	粘贴	必须	是	刷过	超过	和	蛋	,	所以	那	它	看起来	黄色的	什么时候	它	是	煮熟	.

糊状物上必须刷上蛋液，这样煮熟后才会呈现黄色。

[biː; bi] ['keəf(ə)l] [ˌaɪ 'tiː] [dʌz] [nɒt] [bɜːn] .

Be	careful	it	does	not	burn	.
是	小心	它	做	不是	烧伤	.

小心别烧焦了。

[hæv; həv] [sʌm; səm] [stɒk] [meɪd] [frɒm; frəm] [pɔːk] [-]

Have	some	stock	made	from	pork	[	69	]
有	一些	库存	制成	从	猪肉	[	-	]

来点猪肉汤[69]

[bəʊnz] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] ['fleɪvəd] [wɪð] [ə'baʊt] [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] [həʊl] [mɪkst] [spaɪs] [ænd; ənd] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] .

bones	which	has	been	flavoured	with	about	one	ounce	of	whole	mixed	spice	and	pepper	and	salt	.
骨头	哪个	有	到过	调味	和	关于	一	盎司	的	所有的	混合	香料	和	胡椒	和	盐	.

用约一盎司混合香料、胡椒和盐调味的骨头。

[wen] [ðə; ðɪ] [paɪ] [ɪz] [wɔːm] ,

When	the	pie	is	warm	,
什么时候	这	馅饼	是	温暖的	,

当馅饼还温热的时候，

[kʌt] [ə; eɪ] [smɔːl] [həʊl] [ɪn] [ðə; ðɪ] [tɒp] [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['ɪntuː] [aɪ 'tiː] [æz; əz] [mʌtʃ] [ɒv; əv] [ðə; ðɪ] [stɒk] [æz; əz]

cut	a	small	hole	in	the	top	and	pour	into	it	as	much	of	the	stock	as
切	一个	小的	洞	在	这	顶部	和	倒	进入	它	作为	很多	的	这	库存	作为

[ðə; ðɪ] [paɪ] [wɪl] [həʊld] .

the	pie	will	hold	.
这	馅饼	将要	抓住	.

在派的顶部切一个小洞，然后倒入尽可能多的肉汤，直到派能装下为止。

[wen] [kəʊld] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [hæv; həv] ['dʒeli] [ˌɪn'saɪd] [ˌaɪ 'tiː] .

When	cold	it	will	have	jelly	inside	it	.
什么时候	寒冷的	它	将要	有	果冻	里面	它	.

冷藏后里面会变成果冻状。

[hæʃ] (['ɔːd(ə)n(ə)ri])

HASH	(	ORDINARY	)
哈希	(	普通的	)

哈希（普通）

[kʌt] [ʌp] ['ɪntuː] ['slaɪsɪz] ['eni] [kəʊld] [miːt] , [rɪ'muːvɪŋ] [ɔːl] [fæt] [ænd; ənd] ['sɪnjuːz] .

Cut	up	into	slices	any	cold	meat	,	removing	all	fat	and	sinews	.
切	向上	进入	切片	任何	寒冷的	肉	,	移除	全部	胖的	和	肌腱	.

将任何冷肉切成片，去除所有脂肪和筋膜。

[pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['teɪbl̩spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] .

Put	in	a	saucepan	an	ounce	of	butter	and	a	tablespoonful	of	flour	.
放	在	一个	平底锅	一个	盎司	的	黄油	和	一个	一汤匙	的	面粉	.

在平底锅中放入一盎司黄油和一汤匙面粉。

[mɪks] [tə'geðə(r)] [wen] [hɒt] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [stɒk] ; ['kʌlə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] ['braʊnɪŋ] ,

Mix	together	when	hot	,	and	add	a	pint	of	stock	;	colour	it	with	browning	,
混合	一起	什么时候	热的	,	和	添加	一个	品脱	的	库存	;	颜色	它	和	褐变	,

趁热混合，加入一品脱高汤；用煎锅上色。

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] [tuː; tə] [teɪst] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['wʊstə(r)]

and	add	salt	and	pepper	to	taste	and	a	teaspoonful	of	Worcester
和	添加	盐	和	胡椒	到	品尝	和	一个	一茶匙	的	伍斯特

[sɔːs] .

sauce	.
酱	.

根据口味加入盐和胡椒粉，再加入一茶匙伍斯特沙司。

[brɔːn]

BRAWN
膂力

膂力

[tuː; tə] [ə; eɪ] [pɪgz] [hed] [weɪɪŋ] [sɪks] [paʊndz] , [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] [paʊndz] [ɒv; əv] [liːn]

To	a	pig's	head	weighing	six	pounds	,	add	one	and	a	half	pounds	of	lean
到	一个	猪的	头	称重	六	磅	,	添加	一	和	一个	一半	磅	的	倾斜

[biːf] , [-]

beef	,	[	70	]
牛肉	,	[	-	]

给一个重六磅的猪头加上一磅半瘦牛肉，[70]

[tuː] ['teibl̩spuːnful] [ɒv; əv] [sɔːlt] , [hɑːf] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['pepə(r)] , [θriː] ['paʊndɪd] [kləʊvz] ,

two	tablespoonfuls	of	salt	,	half	a	teaspoonful	of	pepper	,	three	pounded	cloves	,
二	汤匙	的	盐	,	一半	一个	一茶匙	的	胡椒	,	三	猛击	丁香	,

两汤匙盐，半茶匙胡椒粉，三粒捣碎的丁香，

[ænd; ənd] [hɑːf] [ə; eɪ] [bleɪd] [ɒv; əv] [meɪs] .

and	half	a	blade	of	mace	.
和	一半	一个	刀刃	的	锤	.

还有半把狼牙棒。

[bɔɪl] [ðə; ði] [biːf] [ænd; ənd] [hed] [θriː] ['aʊəz] .

Boil	**the**	**beef**	**and**	**head**	**three**	**hours**	**.**
熬	这	牛肉	和	头	三	小时	.

将牛肉和牛头煮三个小时。

[teɪk] [ə'weɪ] [ɔːl] [ðə; ði] [bəʊnz] , [tʃɒp] [ðə; ði] [miːt] [ʌp] ,

Take	**away**	**all**	**the**	**bones**	**,**	**chop**	**the**	**meat**	**up**	**,**
拿	离开	全部	这	骨头	,	劈	这	肉	向上	,

剔除所有骨头，将肉剁碎。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['siːzənɪŋ] [ænd; ənd] [sʌm; səm] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['lɪkə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [bɔɪld] [ɪn] , [tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [mɔɪst] ,

add	**the**	**seasoning**	**and**	**some**	**of**	**the**	**liquor**	**it**	**is**	**boiled**	**in**	**,**	**to**	**make**	**it**	**moist**	**,**
添加	这	调料	和	一些	的	这	酒	它	是	煮沸	在	,	到	制作	它	潮湿	,

加入调味料和一些煮汤的汤汁，使其保持湿润。

[ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] [məʊld] [ænd; ənd] [tɜːn] [aʊt] [wen] [kəʊld] .

and	**put**	**it**	**in**	**a**	**mould**	**and**	**turn**	**out**	**when**	**cold**	**.**
和	放	它	在	一个	模具	和	转动	出去	什么时候	寒冷的	.

放入模具中，冷却后脱模。

[ˌmeɪə'neɪz]

MAYONNAISE

蛋黄酱

蛋黄酱

[jəʊk] [ɒv; əv] [wʌn] [eg] .

Yolk	**of**	**1**	**egg**	**.**
蛋黄	的	1	蛋	.

1个鸡蛋的蛋黄。

½ [kʌp] [ɒv; əv] ['ɒlɪv] - [ɔɪl] .

½	**cup**	**of**	**olive**	**-**	**oil**	**.**
½	杯子	的	橄榄	-	油	.

半杯橄榄油。

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['lemən] [dʒuːs] [ɔː(r)] ['vɪnɪgə(r)] .

1	**tablespoonful**	**of**	**lemon**	**juice**	**or**	**vinegar**	**.**
1	一汤匙	的	柠檬	汁	或者	醋	.

1汤匙柠檬汁或醋。

½ ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] .

½	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**.**
½	一茶匙	的	盐	.

半茶匙盐。

[pɪntʃ] [ɒv; əv] [red] ['pepə(r)] .

Pinch	**of**	**red**	**pepper**	**.**
捏	的	红色的	胡椒	.

少许红辣椒粉。

[pʊt] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [ðə; ði] [eg] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['veri] [kəʊld] [bəʊl] ;

Put	**the**	**yolk**	**of**	**the**	**egg**	**into**	**a**	**very**	**cold**	**bowl**	**;**
放	这	蛋黄	的	这	蛋	进入	一个	非常	寒冷的	碗	;

将蛋黄放入一个非常冷的碗中；

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['betə(r)] [tuː; tə] [pʊt] [ðə; ði] [bəʊl] , [ðə; ði] [eg] , [ðə; ði] [ɔɪl] ,

it	**is**	**better**	**to**	**put**	**the**	**bowl**	**,**	**the**	**egg**	**,**	**the**	**oil**	**,**
它	是	更好的	到	放	这	碗	,	这	蛋	,	这	油	,

最好把碗、鸡蛋、油放进去，

[ænd; ənd][ðə; ði]['biːtə(r)] [ɔːl][ɒn][ðə; ði][aɪs][ə; eɪ][hɑːf] - ['aʊə(r)][bɪ'fɔː(r)] [juː; jʊ] [niːd] [ðem; ðəm] ,

and	the	beater	all	on	the	ice	a	half	-	hour	before	you	need	them	,
和	这	击打者	全部	在	这	冰	一个	一半	-	小时	前	你	需要	他们	,

并且提前半小时把所有打冰器都放到冰面上，以备不时之需。

[fɔː(r); fə(r)] [ðen] [ðə; ði] [ˌmeɪə'neɪz] ['kɒmz] [-]

for	then	the	mayonnaise	comes	[	71	]
为了	然后	这	蛋黄酱	来	[	-	]

然后蛋黄酱就来了[71]

['kwɪkə(r)] .

quicker	.
更快	.

更快。

[biːt] [ðə; ði] [eg] [tɪl] [ðə; ði] [jəʊk] [ɪz] ['veri] [lait] [ɪn'diːd] ;

Beat	the	egg	till	the	yolk	is	very	light	indeed	;
打	这	蛋	直到	这	蛋黄	是	非常	光	的确	;

将鸡蛋打至蛋黄非常蓬松；

[ðen] [let] [sʌm; səm] [wʌn] [els] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [ɔɪl] , [wʌn] [drɒp] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] ,

then	let	some	one	else	begin	to	put	in	the	oil	,	one	drop	at	a	time	,
然后	让	一些	一	别的	开始	到	放	在	这	油	,	一	降低	在	一个	时间	,

然后让其他人开始滴油，一滴一滴地滴。

[tɪl] [ðə; ði] [ˌmeɪə'neɪz] [bɪ'kʌmz] [səʊ] [θɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] [biːt] ;

till	the	mayonnaise	becomes	so	thick	it	is	difficult	to	beat	;
直到	这	蛋黄酱	变成	所以	厚的	它	是	难的	到	打	;

直到蛋黄酱变得非常浓稠，难以搅拌；

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [drɒp] [ɔː(r)] [tuː] [ɒv; əv] ['lemən] [ɔː(r)] ['vɪnɪgə(r)] ,

then	put	in	a	drop	or	two	of	lemon	or	vinegar	,
然后	放	在	一个	降低	或者	二	的	柠檬	或者	醋	,

然后滴入一两滴柠檬汁或醋，

[ænd; ənd] [ðɪs] [wɪl] [θɪn] [ˌaɪ 'tiː] [səʊ] [ðæt] [juː; jʊ] [kæn; kən] [juːz] [ðə; ði] [ɔɪl] [ə'gen] ;

and	this	will	thin	it	so	that	you	can	use	the	oil	again	;
和	这	将要	薄的	它	所以	那	你	能	使用	这	油	再次	;

这样可以稀释油，以便再次使用；

[kiːp] [ɒn] ['duːɪŋ] [ðɪs] [tɪl] [juː; jʊ] [hæv; həv] ['nɪəli] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['dresɪŋ] .

keep	on	doing	this	till	you	have	nearly	a	cup	of	the	dressing	.
保持	在	正在做	这	直到	你	有	几乎	一个	杯子	的	这	敷料	.

重复此步骤，直到你得到接近一杯的酱汁。

[ɪf] [juː; jʊ] [niːd] [mɔː(r)] [ɔɪl] [ðæn; ðən] [ðə; ði] ['resəpi] [kɔːlz] [fɔː(r); fə(r)] , [juːz] [ˌaɪ 'tiː] ,

If	you	need	more	oil	than	the	recipe	calls	for	,	use	it	,
如果	你	需要	更多的	油	比	这	食谱	呼叫	为了	,	使用	它	,

如果需要比食谱中要求的更多的油，那就用吧。

[ænd; ənd] [tə'wɔːdz] [ðə; ði] [lɑːst] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [drɒps] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] .

and	towards	the	last	add	two	or	three	drops	at	a	time	.
和	向	这	最后的	添加	二	或者	三	滴	在	一个	时间	.

最后一点的时候，每次滴入两三滴。

[wen] [juː; jʊ] [hæv; həv] [ɪ'nʌf] , [ænd; ənd] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [stɪf] [ɪ'nʌf] ,

When	you	have	enough	,	and	it	is	stiff	enough	,
什么时候	你	有	足够的	,	和	它	是	僵硬的	足够的	,

当你拥有足够的量，并且它足够坚硬时，

[pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [dʌn] .

put	in	the	pepper	and	salt	and	it	is	done	.
放	在	这	胡椒	和	盐	和	它	是	完毕	.

加入胡椒粉和盐，就完成了。

['nevə(r)][juːz] ['mʌstəd] [ɪk'sept] [wɪð] ['lɒbstə(r)] , [æz; əz] [ðɪs] [wɪl] [spɔɪl] [ðə; ði] [teɪst] .

Never	use	mustard	except	with	lobster	,	as	this	will	spoil	the	taste	.
绝不	使用	芥末	除了	和	龙虾	,	作为	这	将要	剧透	这	品尝	.

除了搭配龙虾之外，千万不要用芥末，因为这会破坏龙虾的味道。

[sʌm; səm]['sælədz] , [ɪ'speʃəli] ['vedʒtəb(ə)l] , [niːd] ['veri] [θɪk] [ˌmeɪə'neɪz] ,

Some	salads	,	especially	vegetable	,	need	very	thick	mayonnaise	,
一些	沙拉	,	尤其	蔬菜	,	需要	非常	厚的	蛋黄酱	,

有些沙拉，尤其是蔬菜沙拉，需要非常浓稠的蛋黄酱。

[ænd; ənd] [ðen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]['betə(r)][tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] ['lemən] [dʒuːs] ,

and	then	it	is	better	to	make	it	with	lemon	juice	,
和	然后	它	是	更好的	到	制作	它	和	柠檬	汁	,

那么最好用柠檬汁来做。

[waɪl] [wʌn][tuː; tə][juːz] [wɪð] [miːts] [meɪ] [biː; bi] ['θɪnə(r)] , [ænd; ənd] [ðen] [ðə; ði]['vɪnɪgə(r)] [wɪl] [duː; də] ;

while	one	to	use	with	meats	may	be	thinner	,	and	then	the	vinegar	will	do	;
尽管	一	到	使用	和	肉类	可能	是	更薄	,	和	然后	这	醋	将要	做	;

而用于肉类的酱汁可能比较稀，这时用醋就可以了；

[ðə; ði] ['lemən] [dʒuːs] [meɪks] [ˌaɪ 'tiː] [θɪk] .

the	lemon	juice	makes	it	thick	.
这	柠檬	汁	制作	它	厚的	.

柠檬汁会使它变稠。

['ɔːlweɪz] [teɪst] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'fɔː(r)] ['juːzɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] , [tuː; tə] [siː] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][dʒʌst] [raɪt] , [-]

Always	taste	it	before	using	it	,	to	see	if	it	is	just	right	,	[	72	]
总是	品尝	它	前	使用	它	,	到	看	如果	它	是	只是	正确的	,	[	-	]

使用前一定要先尝一尝，看看是否合适。[72]

[ænd; ənd] , [ɪf] [nɒt] , [pʊt] [ɪn][mɔː(r)][sɔːlt] , [ɔː(r)] [wɒt'evə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [niːdz] .

and	,	if	not	,	put	in	more	salt	,	or	whatever	it	needs	.
和	,	如果	不是	,	放	在	更多的	盐	,	或者	任何	它	需求	.

如果不够，就加点盐，或者其他需要的调料。

[juː; jʊ] [wɪl] [suːn] [lɜːn] .

You	will	soon	learn	.
你	将要	很快	学习	.

你很快就会明白的。

[məʊst] ['piːp(ə)l] [θɪŋk] [ˌmeɪə'neɪz] [ɪz] ['veri] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] [meɪk] , [bʌt; bət] , ['riːəli] ,

Most	people	think	mayonnaise	is	very	difficult	to	make	,	but	,	really	,
最多	人们	思考	蛋黄酱	是	非常	难的	到	制作	,	但	,	真的	,

大多数人认为蛋黄酱很难做，但实际上，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][æz; əz] ['iːzi] [æz; əz] ['beɪkɪŋ] [pə'teɪtəʊz] , ['ɑːftə(r)][juː; jʊ][hæv; həv][wʌns] ['lɜːnɪd] [haʊ] .

it	is	as	easy	as	baking	potatoes	,	after	you	have	once	learned	how	.
它	是	作为	简单的	作为	烘烤	土豆	,	后	你	有	一次	学习	如何	.

只要学会了，就跟烤土豆一样简单。

['evri] ['sæləd]['gɪv(ə)n][bɪ'fɔː(r)][ɪz][dʒʌst][æz; əz][naɪs] [wɪð] [ˌmeɪə'neɪz] [æz; əz] [wɪð] [frentʃ] ['dresɪŋ] ,

Every	salad	given	before	is	just	as	nice	with	mayonnaise	as	with	French	dressing	,
每一个	沙拉	给定	前	是	只是	作为	好的	和	蛋黄酱	作为	和	法语	敷料	,

之前介绍的每款沙拉，配蛋黄酱和配法式沙拉酱都一样美味。

[ænd; ənd][juː; jʊ][kæn; kən][traɪ] [iːtʃ] [wʌn][bəuθ] [weɪz] ; [ðen] [ðeə(r)][ɑː(r); ə(r)] [ðiːz] , [wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)]

and	you	can	try	each	one	both	ways	;	then	there	are	these	,	which	are
和	你	能	尝试	每个	一	两个都	方式	;	然后	那里	是	这些	,	哪个	是

['betə(r)] [wɪð] [ˌmeɪə'neɪz] :

better	with	mayonnaise	:
更好的	和	蛋黄酱	:

你可以每种都尝试一下两种做法；还有一些菜肴，用蛋黄酱更好吃：

['tʃɪkɪn] ['sæləd]
CHICKEN SALAD
鸡 沙拉

鸡肉沙拉

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['tʃɪkɪn] , [kʌt] [ɪn] [lɑːdʒ] ['bɪts] .
1 cup of chicken , cut in large bits .
1 杯子 的 鸡 , 切 在 大的 比特 .

杯鸡肉，切成大块。

½ [kʌp] [ɒv; əv] ['seləri] , [kʌt] [ʌp] [ænd; ənd] [ðen] [draɪd] .
½ cup of celery , cut up and then dried .
½ 杯子 的 芹菜 , 切 向上 和 然后 干燥 .

半杯芹菜，切碎后晒干。

[ˌtuːˈtuː] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] , [kʌt] ['ɪntuː] [gʊd] - [saɪzd] ['piːsɪz] .
2 hard - boiled eggs , cut into good - sized pieces .
2 难的 - 煮沸 鸡蛋 , 切 进入 好的 - 尺寸 件 .

2 个煮熟的鸡蛋，切成大小合适的块。

[sɪks] ['ɒlɪvz] , [stəʊnd] [ænd; ənd] [kʌt] [ʌp] .
6 olives , stoned and cut up .
6 橄榄 , 吸食大麻 和 切 向上 .

6颗橄榄，去核切块。

½ [kʌp] [ɒv; əv] [ˌmeɪəˈneɪz] .
½ cup of mayonnaise .
½ 杯子 的 蛋黄酱 .

半杯蛋黄酱。

[mɪks] [ɔːl] ['veri] ['laɪtli] [təˈgeðə(r)] , [æz; əz] ['stɜːrɪŋ] [wɪl] [meɪk] [ðə; ði] ['sæləd] ['mesi] ; [pʊt] [ɒn] ['letɪs] . [
Mix all very lightly together , as stirring will make the salad messy ; put on lettuce . [
混合 全部 非常 轻轻 一起 , 作为 搅拌 将要 制作 这 沙拉 凌乱的 ; 放 在 莴苣 . [
-]
73]
-]

将所有食材轻轻混合，因为搅拌会使沙拉变得凌乱；放上生菜。[73]

['lɒbstə(r)] ['sæləd]
LOBSTER SALAD
龙虾 沙拉

龙虾沙拉

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['lɒbstə(r)] , [kʌt] [ɪn] [lɑːdʒ] ['bɪts] .
1 cup of lobster , cut in large bits .
1 杯子 的 龙虾 , 切 在 大的 比特 .

杯龙虾肉，切成大块。

[ˌtuːˈtuː] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] , [kʌt] [ɪn] ['piːsɪz] .
2 hard - boiled eggs , cut in pieces .
2 难的 - 煮沸 鸡蛋 , 切 在 件 .

2 个煮熟的鸡蛋，切成块。

½ ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [draɪ] ['mʌstəd] , [stɜːd] [ɪn] .
½ teaspoonful of dry mustard , stirred in .
½ 一茶匙 的 干燥 芥末 , 搅拌 在 .

加入半茶匙干芥末，搅拌均匀。

½ [kʌp] [ɒv; əv] [ˌmeɪəˈneɪz] .
½ cup of mayonnaise .
½ 杯子 的 蛋黄酱 .

半杯蛋黄酱。

[mɪks][ænd; ənd][pʊt][ɒn] ['letɪs] .

Mix	**and**	**put**	**on**	**lettuce**	**.**
混合	和	放	在	莴苣	.

拌匀后放在生菜上。

['seləri] ['sæləd]

CELERY	**SALAD**
芹菜	沙拉

芹菜沙拉

[ˌtuːˈtuː] [hedz] [ɒv; əv] ['seləri] .

2	**heads**	**of**	**celery**	**.**
2	头部	的	芹菜	.

2棵芹菜。

[θriː][hɑːd] - [bɔɪld] [egz] ([ɔː(r)] [els] [wʌn][kʌp][ɒv; əv] ['ɪŋglɪʃ] ['wɔːlnʌts]) .

3	**hard**	**-**	**boiled**	**eggs**	**(**	**or**	**else**	**1**	**cup**	**of**	**English**	**walnuts**	**)**	**.**
3	难的	-	煮沸	鸡蛋	(	或者	别的	1	杯子	的	英语	核桃	)	.

3 个煮熟的鸡蛋（或者 1 杯英国核桃）。

½ [kʌp][ɒv; əv] ['veri] [stɪf] [ˌmeɪə'neɪz] .

½	**cup**	**of**	**very**	**stiff**	**mayonnaise**	**.**
½	杯子	的	非常	僵硬的	蛋黄酱	.

半杯非常浓稠的蛋黄酱。

[wɒʃ] , [waɪp] ,

Wash	**,**	**wipe**	**,**
洗	,	擦拭	,

清洗，擦拭，

[ænd; ənd][kʌt][ðə; ði]['seləri]['ɪntuː]['piːsɪz][æz; əz][lɑːdʒ][æz; əz][ðə; ði][fɜːst][dʒɔɪnt][ɒv; əv][jɔː(r); jə(r)]['lɪt(ə)l]

and	**cut**	**the**	**celery**	**into**	**pieces**	**as**	**large**	**as**	**the**	**first**	**joint**	**of**	**your**	**little**
和	切	这	芹菜	进入	件	作为	大的	作为	这	第一的	联合的	的	你的	小的

['fɪŋgə(r)] ,

finger	**,**
手指	,

将芹菜切成与小指第一节关节大小相同的段，

[ænd; ənd] [ðen] [rʌb] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] [kliːn] ['taʊəl] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][æz; əz][draɪ][æz; əz][kæn; kən][biː; bi] .

and	**then**	**rub**	**it**	**in**	**a**	**clean**	**towel**	**till**	**it**	**is**	**as**	**dry**	**as**	**can**	**be**	**.**
和	然后	擦	它	在	一个	干净的	毛巾	直到	它	是	作为	干燥	作为	能	是	.

然后用干净的毛巾擦干，直到尽可能干透为止。

[kʌt] [ʌp][ðə; ði] [egz] , ['sprɪŋk(ə)l][ɔːl] [wɪð] [sɔːlt] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [ˌmeɪə'neɪz] [ænd; ənd] [leɪ] [ɒn]

Cut	**up**	**the**	**eggs**	**,**	**sprinkle**	**all**	**with**	**salt**	**,**	**and**	**add**	**the**	**mayonnaise**	**and**	**lay**	**on**
切	向上	这	鸡蛋	,	撒	全部	和	盐	,	和	添加	这	蛋黄酱	和	躺	在

['letɪs] .

lettuce	**.**
莴苣	.

将鸡蛋切碎，撒上盐，加入蛋黄酱，铺上生菜。

[ɔː(r)][mɪks][ðə; ði] ['seləri] [ænd; ənd][ðə; ði] ['wɔːlnʌts] [ænd; ənd] [ˌmeɪə'neɪz] ; ['aɪðə(r)]['sæləd][ɪz][naɪs] . [-]

Or	**mix**	**the**	**celery**	**and**	**the**	**walnuts**	**and**	**mayonnaise**	**;**	**either**	**salad**	**is**	**nice**	**.**	**[**	**74**	**]**
或者	混合	这	芹菜	和	这	核桃	和	蛋黄酱	;	任何一个	沙拉	是	好的	.	[	-	]

或者将芹菜、核桃和蛋黄酱混合在一起；两种沙拉都很好吃。[74]

[skɒtʃ] ['wʊdkɒk]

SCOTCH	**WOODCOCK**
苏格兰威士忌	鹬

苏格兰丘鹬

[kʌt] [wʌn][ɔː(r)] [tuː] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [bred] [hɑːf][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] , [təʊst] [ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd] ['bʌtə(r)] [ˌaɪ 'tiː]

Cut	**one**	**or**	**two**	**slices**	**of**	**bread**	**half**	**an**	**inch**	**thick**	**,**	**toast**	**it**	**and**	**butter**	**it**
切	一	或者	二	切片	的	面包	一半	一个	英寸	厚的	,	吐司	它	和	黄油	它

[wel] .

well	**.**
出色地	.

切一两片半英寸厚的面包，烤一下，涂上黄油。

[spred] ['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː][sʌm; səm] ['æntʃəvi] [peɪst] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː][æz; əz] ['meni] ['piːsɪz] [æz; əz][juː; jʊ]

Spread	**over**	**it**	**some**	**anchovy**	**paste**	**and**	**cut**	**into**	**as**	**many**	**pieces**	**as**	**you**
传播	超过	它	一些	凤尾鱼	粘贴	和	切	进入	作为	许多	件	作为	你

[rɪ'kwaɪə(r)] .

require	**.**
要求	.

在上面抹上一些凤尾鱼酱，然后切成你需要的块状。

[hæv; həv][ə; eɪ] ['sɔːspən] ['redi] [ænd; ənd][wʌn] [eg] [fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] ['pɜːs(ə)n] ;

Have	**a**	**saucepan**	**ready**	**and**	**one**	**egg**	**for**	**each**	**person**	**;**
有	一个	平底锅	准备好	和	一	蛋	为了	每个	人	;

准备一个平底锅和每人一个鸡蛋；

[dʒʌst] [breɪk] [ðə; ðɪ] [jəʊk] [ænd; ənd][hɑːf][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [tuː; tə] [iːtʃ] [eg] .

just	**break**	**the**	**yolks**	**and**	**half**	**an**	**ounce**	**of**	**butter**	**to**	**each**	**egg**	**.**
只是	休息	这	蛋黄	和	一半	一个	盎司	的	黄油	到	每个	蛋	.

只需将蛋黄打碎，每个鸡蛋加入半盎司黄油即可。

[pʊt] [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepə(r)] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] , [pʊt] [ˌaɪ 'tiː][ɒn][ðə; ðɪ]['faɪə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz]

Put	**salt**	**and**	**pepper**	**into**	**it**	**,**	**put**	**it**	**on**	**the**	**fire**	**and**	**stir**	**till**	**it**	**becomes**
放	盐	和	胡椒	进入	它	,	放	它	在	这	火	和	搅拌	直到	它	变成

[θɪk] ,

thick	**,**
厚的	,

加入盐和胡椒粉，放在火上搅拌至浓稠。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [kriːm] .

then	**add**	**one**	**tablespoonful**	**of**	**cream**	**.**
然后	添加	一	一汤匙	的	奶油	.

然后加入一汤匙奶油。

[pʊt] [ðə; ðɪ] ['bʌtəd] [egz] [ɒn][ðə; ðɪ] [tɒp] [ɒv; əv][ðə; ðɪ] ['æntʃəvi] [təʊst] [ænd; ənd] [sɜːv] ['veri] [hɒt] .

Put	**the**	**buttered**	**eggs**	**on**	**the**	**top**	**of**	**the**	**anchovy**	**toast**	**and**	**serve**	**very**	**hot**	**.**
放	这	涂黄油的	鸡蛋	在	这	顶部	的	这	凤尾鱼	吐司	和	服务	非常	热的	.

将涂有黄油的鸡蛋放在凤尾鱼吐司上，趁热食用。

[ðə; ðɪ] ['bʌtəd] [eg] [mʌst; məst] [nɒt] [biː; bi] [tuː] [θɪk] .

The	**buttered**	**egg**	**must**	**not**	**be**	**too**	**thick**	**.**
这	涂黄油的	蛋	必须	不是	是	也	厚的	.

涂抹黄油的鸡蛋液不宜太稠。

[ʃrɪmp] [təʊst]

SHRIMP	**TOAST**
虾	吐司

虾吐司

[mɪks][ɪn][ə; eɪ] ['stjuːpæn] [ðə; ðɪ] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] , [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [kriːm] , [wʌn] ['tiːspuːnfʊl]

Mix	**in**	**a**	**stewpan**	**the**	**yolks**	**of**	**two**	**eggs**	**,**	**a**	**tablespoonful**	**cream**	**,**	**one**	**teaspoonful**
混合	在	一个	炖锅	这	蛋黄	的	二	鸡蛋	,	一个	一汤匙	奶油	,	一	一茶匙

['æntʃəvi] [sɔːs] .

anchovy	**sauce**	**.**
凤尾鱼	酱	.

在炖锅中混合两个鸡蛋的蛋黄、一汤匙奶油和一茶匙凤尾鱼酱。

[səʊk] [ɪn] [ðɪs] [ə; eɪ] [θɪk] [raʊnd] [ɒv; əv] ['bʌtəd] [təʊst] .
Soak in this a thick round of buttered toast .
浸泡 在 这 一个 厚的 圆形的 的 涂黄油的 吐司 .

将厚厚的涂抹了黄油的吐司浸泡在汤汁中。

[piːl] [-]
Peel [75]
果皮 [-]

剥皮[75]

[sʌm; səm] [ʃrɪmps] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɒn][ðə; ði] [təʊst] [ænd; ənd] [sɜːv] ['veri] [hɒt] .
some shrimps and place on the toast and serve very hot .
一些 虾 和 地方 在 这 吐司 和 服务 非常 热的 .

将一些虾仁放在吐司上，趁热食用。

[tuː; tə] ['pɪkl] [biːf] [ɔː(r)] [tʌŋ]
TO PICKLE BEEF OR TONGUE
到 泡菜 牛肉 或者 舌头

腌制牛肉或牛舌

[pʊt] ['ɪntuː][ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['sɔːspən] [fɔː(r)] [kwɔːts] [ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)] , [tuː] [paʊndz] ['kɒmən] [sɔːlt] ,
Put into a large saucepan four quarts of cold water , two pounds common salt ,
放 进入 一个 大的 平底锅 四 夸脱 的 寒冷的 水 , 二 磅 常见的 盐 ,

在一个大平底锅里放入四夸脱冷水和两磅食盐，

[tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv][ˌsɔːlt'piːtə(r); ˌsɒlt'piːtə(r)] , [hɑːf] - [paʊnd] [braʊn] ['pɪklɪŋ] ['ʃʊgə(r)] , [ə; eɪ] [fjuː]
two ounces of saltpetre , half - pound brown pickling sugar , a few
二 盎司 的 硝 , 一半 - 磅 棕色的 腌制 糖 , 一个 很少
['pepəkɔːnz] , [fɔː(r)] [beɪ] - [liːvz] , [sɪks] [kləʊvz] .
peppercorns , four bay - leaves , six cloves .
胡椒粒 , 四 湾 - 树叶 , 六 丁香 .

两盎司硝石，半磅红糖，几粒胡椒粒，四片月桂叶，六粒丁香。

[let] [ˌaɪ 'tiː][ɔːl] [bɔɪl] [ʌp] [wel] ; [ðen] [skɪm] .
Let it all boil up well ; then skim .
让 它 全部 熬 向上出色地 ; 然后 撇去 .

让水充分煮沸，然后撇去浮沫。

[wen] [kəʊld][pɔː(r)]['ɪntuː][æn; ən] ['ɜːθnweə(r)] [pæn] ;
When cold pour into an earthenware pan ;
什么时候 寒冷的 倒 进入 一个 陶器 平底锅 ;

冷却后倒入陶锅；

[ðen] [pʊt] [ɪn][ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd] [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː] ['evri] [deɪ] [fɔː(r); fə(r)] [ten] [ɔː(r)] [ˌfɔː'tiːn] [deɪz] .
then put in the meat and turn it every day for ten or fourteen days .
然后 放 在 这 肉 和 转动 它 每一个 天 为了 十 或者 十四 天 .

然后放入肉，每天翻动一次，持续十到十四天。

[tʌŋ] [təʊst]
TONGUE TOAST
舌头 吐司

舌头吐司

[greɪt] ['faɪnli] [ðə; ði] [rɪ'meɪnz] [ɒv; əv][ə; eɪ] [tʌŋ] , [ænd; ənd][mɪks][ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv][æn; ən]
Grate finely the remains of a tongue , and mix it with the yolk of an
格特 精细地 这 遗迹 的 一个 舌头 , 和 混合 它 和 这 蛋黄 的 一个
[eg] ,
egg ,
蛋 ,

将剩下的舌头磨成细末，与蛋黄混合。

[ə; eɪ] ['teɪbl̩spuːnfʊl] [ɒv; əv] [kriːm] , ['faɪnli] [tʃɒpt] ['pɑːsli] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] .

a	tablespoonful	of	cream	,	finely	chopped	parsley	,	pepper	,	and	a	little	salt	.
一个	一汤匙	的	奶油	,	精细地	切碎	香菜	,	胡椒	,	和	一个	小的	盐	.

一汤匙奶油，切碎的欧芹，胡椒粉，少许盐。

[meɪk] [ˌaɪ 'tiː] ['veri] [hɒt] , [bʌt; bət] [nɒt] ['bɔɪlɪŋ] , [ænd; ənd][pɔː(r)][ˌaɪ 'tiː][ɒn][tuː; tə] ['fɪŋgəz] [ɒv; əv] [wel] -

Make	it	very	hot	,	but	not	boiling	,	and	pour	it	on	to	fingers	of	well	-
制作	它	非常	热的	,	但	不是	沸腾	,	和	倒	它	在	到	手指	的	出色地	-

['bʌtəd] [təʊst] . [-]

buttered	toast	.	[	76	]
涂黄油的	吐司	.	[	-	]

将汤汁烧热，但不要煮沸，然后浇在涂满黄油的吐司条上。[76]

['greɪtɪd] [hæm][kæn; kən]['ɔːlsəʊ][biː; bi] [prɪ'peəd] [ɪg'zæktli][ðə; ði] [seɪm] , [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [faɪn] [tʃɒpt]

Grated	ham	can	also	be	prepared	exactly	the	same	,	with	a	little	fine	chopped
磨碎的	火腿	能	还	是	准备	确切地	这	相同的	,	和	一个	小的	美好的	切碎

['ʌnjən] [ɪf] [laɪkt] .

onion	if	liked	.
洋葱	如果	喜欢	.

也可以用同样的方法制作火腿丝，如果喜欢的话，可以加入少许切碎的洋葱。

[tʃiːz] [strɔːz]

CHEESE	STRAWS
奶酪	吸管

奶酪条

[wʌn] [aʊns] ['greɪtɪd] [tʃiːz] , [wʌn] [aʊns] ['bʌtə(r)] , ['slaɪtli] ['əʊvə(r)][wʌn] [aʊns] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ,

One	ounce	grated	cheese	,	one	ounce	butter	,	slightly	over	one	ounce	of	flour	,
一	盎司	磨碎的	奶酪	,	一	盎司	黄油	,	轻微地	超过	一	盎司	的	面粉	,

一盎司磨碎的奶酪，一盎司黄油，略多于一盎司的面粉，

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['pepə(r)] [ænd; ənd][sɔːlt] .

a	little	pepper	and	salt	.
一个	小的	胡椒	和	盐	.

少许胡椒粉和盐。

[pʊt] [ɔːl]['ɪntuː][ə; eɪ]['beɪs(ə)n][ænd; ənd] [wɜːk] ['ɪntuː][ə; eɪ] [stɪf] [peɪst] ;

Put	all	into	a	basin	and	work	into	a	stiff	paste	;
放	全部	进入	一个	盆地	和	工作	进入	一个	僵硬的	粘贴	;

将所有材料放入盆中，搅拌成硬糊状；

[ðen] [rəʊl] [aʊt] [ænd; ənd] [kʌt] [ðem; ðəm] ['iːvnli] [wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] [ɪn] [leŋθs] .

then	roll	out	and	cut	them	evenly	with	a	knife	in	lengths	.
然后	卷	出去	和	切	他们	均匀地	和	一个	刀	在	长度	.

然后擀开，用刀均匀地切成条状。

[pleɪs] [ɒn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] - [ʃiːt] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['dɪstəns] [ə'pɑːt] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [wɔːm] ['ʌv(ə)n]

Place	on	a	baking	-	sheet	,	a	little	distance	apart	,	and	bake	in	a	warm	oven
地方	在	一个	烘烤	-	床单	,	一个	小的	距离	除	,	和	烤	在	一个	温暖的	烤箱

[ə'baʊt] [ten] ['mɪnɪts] ,

about	ten	minutes	,
关于	十	分钟	,

将面团放在烤盘上，彼此之间留出一些距离，放入预热好的烤箱烘烤约十分钟。

[bʌt; bət] [ðeɪ] [mʌst; məst][biː; bi] [wɒtʃt] , [səʊ][æz; əz][nɒt][tuː; tə][get] [tuː] [braʊn] .

but	they	must	be	watched	,	so	as	not	to	get	too	brown	.
但	他们	必须	是	观看	,	所以	作为	不是	到	得到	也	棕色的	.

但必须注意观察，以免它们变成太棕色。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ə; eɪ] [peɪl] [strɔː] ['kʌlə(r)] .

They	should	be	a	pale	straw	colour	.
他们	应该	是	一个	苍白	稻草	颜色	.

它们应该是浅稻草色。

[pə'teɪtəʊ] ['sæləd]
POTATO SALAD
土豆 沙拉

土豆沙拉

[θri:][kəʊld] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] .
3 cold boiled potatoes .
3 寒冷的 煮沸 土豆 .

3个冷的煮土豆。

[θri:][hɑ:d] - [bɔɪld] [egz] .
3 hard - boiled eggs .
3 难的 - 煮沸 鸡蛋 .

3个煮熟的鸡蛋。

½ [kʌp][ɒv; əv] ['ɪŋglɪʃ] ['wɔ:lnʌts] .
½ cup of English walnuts .
½ 杯子 的 英语 核桃 .

半杯英国核桃。

- ['ɒlɪvz] . [-]
12 olives . [77]
- 橄榄 . [-]

12 颗橄榄。[77]

[breɪk] [ʌp][ðə; ði] ['wɔ:lnʌts] , ['seɪvɪŋ] [ə; eɪ]['dʌz(ə)n] [hɑ:vz] [ʌn'brəʊkən] .
Break up the walnuts , saving a dozen halves unbroken .
休息 向上 这 核桃 , 保存 一个 打 一半 未破 .

将核桃掰开，留下十二个完整的半个核桃。

[kʌt] [ðə; ði][pə'teɪtəʊz][ænd; ənd] [egz] ['ɪntu:]['bɪts][ɒv; əv]['i:v(ə)n][saɪz] ,
Cut the potatoes and eggs into bits of even size ,
切 这 土豆 和 鸡蛋 进入 比特 的 甚至 尺寸 ,

将土豆和鸡蛋切成大小均匀的块状，

[æz; əz] [lɑ:dʒ] [æz; əz][ðə; ði][tɪp][ɒv; əv][jɔ:(r); jə(r)]['fɪŋgə(r)] ; [stəʊn] [ðə; ði] ['ɒlɪvz] [ænd; ənd] [kʌt] [ðem; ðəm] [ʌp] ,
as large as the tip of your finger ; stone the olives and cut them up ,
作为 大的 作为 这 提示 的 你的 手指 ; 石头 这 橄榄 和 切 他们 向上 ,

橄榄大小如指尖；去核后切碎。

[tu:] ; [mɪks][ðem; ðəm] [tə'geðə(r)] [ɪn][ə; eɪ] [bəʊl] , [bʌt; bət][du:; də] [nɒt] [stɜ:(r)][ðem; ðəm] [mʌtʃ] ,
too ; mix them together in a bowl , but do not stir them much ,
也 ; 混合 他们 一起 在 一个 碗 , 但 做 不是 搅拌 他们 很多 ,

也可以将它们混合在一个碗里，但不要过度搅拌。

[ɔ:(r)][ju:; jʊ] [wɪl] [breɪk] [ðə; ði][pə'teɪtəʊz] ; ['sprɪŋk(ə)l] [wel] [wɪð] [frentʃ] ['dresɪŋ] , [ænd; ənd] [pʊt] [ɒn][ðə; ði] [aɪs] ;
or you will break the potatoes ; sprinkle well with French dressing , and put on the ice ;
或者 你 将要 休息 这 土豆 ; 撒 出色地 和 法语 敷料 , 和 放 在 这 冰 ;

否则你会把土豆弄碎；淋上法式沙拉酱，放在冰上；

[wen] [ˌaɪ 'ti:][ɪz] [lʌntʃ] [ɔ:(r)] ['sʌpə(r)] [taɪm] , [mɪks] ['kwɪkli] , ['əʊnli][wʌns] , [wɪð] [stɪf] [ˌmeɪə'neɪz] ,
when it is lunch or supper time , mix quickly , only once , with stiff mayonnaise ,
什么时候 它 是 午餐 或者 晚餐 时间 , 混合 迅速地 , 仅有的 一次 , 和 僵硬的 蛋黄酱 ,

午餐或晚餐时间，快速搅拌一次，加入浓稠的蛋黄酱即可。

[ænd; ənd] [pʊt] [ɒn] ['letɪs] .
and put on lettuce .
和 放 在 莴苣 .

然后放在生菜上。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] [dɪ'lɪʃəs] ['sæləd][tu:; tə][hæv; həv] [wɪð] [kəʊld] [mi:ts] .

This	is	a	delicious	salad	to	have	with	cold	meats	.
这	是	一个	可口的	沙拉	到	有	和	寒冷的	肉类	.

这是一道搭配冷肉的美味沙拉。

['mɑ:rgərəts] ['mʌðə(r)] [laɪkt] [tu:; tə][hæv; həv] ['dʒɪndʒəbred] [fɔ:(r); fə(r)] [lʌntʃ] ['ɒf(ə)n] , [səʊ] [ðəʊz] [θɪŋz]

Margaret's	mother	liked	to	have	gingerbread	for	lunch	often	,	so	those	things
玛格丽特的	母亲	喜欢	到	有	姜饼	为了	午餐	经常	,	所以	那些	事物

[keɪm] [nekst][ɪn][ðə; ði] ['kʊkəri] - [bʊk] .

came	next	in	the	cookery	-	book	.
来了	下一个	在	这	烹饪	-	书	.

玛格丽特的母亲经常喜欢午餐吃姜饼，所以烹饪书中接下来就介绍了姜饼。

['dʒɪndʒəbred]

GINGERBREAD
姜饼

姜饼

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .

1	cup	of	sugar	.
1	杯子	的	糖	.

杯糖。

[wʌn] [eg] .

1	egg	.
1	蛋	.

1个鸡蛋。

[wʌn] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv]['səʊdə] . [-]

1	teaspoonful	of	soda	.	[	78	]
1	一茶匙	的	苏打	.	[	-	]

1 茶匙苏打水。[78]

[wʌn] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv]['dʒɪndʒə(r)] .

1	teaspoonful	of	ginger	.
1	一茶匙	的	姜	.

1茶匙姜。

[wʌn] ['teɪbl̩spu:nfʊl] [ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .

1	tablespoonful	of	melted	butter	.
1	一汤匙	的	融化	黄油	.

1汤匙融化的黄油。

½ [kʌp] [ɒv; əv] [mɪlk] .

½	cup	of	milk	.
½	杯子	的	牛奶	.

半杯牛奶。

[ˌtu:'tu:] [kʌps] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] .

2	cups	of	flour	.
2	杯子	的	面粉	.

2 杯面粉。

[bi:t] [ðə; ði] [egz] [wɪ'ðaʊt] ['sepəreɪtɪŋ] , [bʌt; bət] ['veri] [lait] ; [pʊt] [ðə; ði]['səʊdə]['ɪntu:][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] ,

Beat	the	eggs	without	separating	,	but	very	light	;	put	the	soda	into	the	sugar	,
打	这	鸡蛋	没有	分离	,	但	非常	光	;	放	这	苏打	进入	这	糖	,

将鸡蛋打散，不要打发至蛋黄和蛋清分离，打得非常轻盈；将小苏打倒入糖中。

[pʊt] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði] [mɪlk] , [wɪð] [ðə; ði]['dʒɪndʒə(r)][ænd; ənd] ['bʌtə(r)] ,

put	them	in	the	milk	,	with	the	ginger	and	butter	,
放	他们	在	这	牛奶	,	和	这	姜	和	黄油	,

把它们和姜、黄油一起放入牛奶中。

[ðen] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] — ['meʒə(r)] [ɪn][ə; eɪ] ['miːdiəm] - [saɪzd] [kʌp] [ænd; ənd]['əʊnli]['lev(ə)l] [fʊl] —

then	one	cup	of	flour	—	measure	in	a	medium	-	sized	cup	and	only	level	full	—
然后	一	杯子	的	面粉	—	措施	在	一个	中等的	-	尺寸	杯子	和	仅有的	等级	满的	—

[ðen] [ðə; ði] [eg] ,

then	the	egg	,
然后	这	蛋	,

然后加入一杯面粉——用中等大小的杯子量取，只需抹平即可——然后加入鸡蛋，

[ænd; ənd][lɑːst][ðə; ði][rest][ɒv; əv][ðə; ði]['flaʊə(r)] .

and	last	the	rest	of	the	flour	.
和	最后的	这	休息	的	这	面粉	.

最后加入剩下的面粉。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['bʌtəd] ['bɪskɪt] - [tɪn] .

Bake	in	a	buttered	biscuit	-	tin	.
烤	在	一个	涂黄油的	饼干	-	锡	.

在涂抹了黄油的饼干模具中烘烤。

[fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [tʃeɪndʒ] , ['sʌmtaɪmz] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [kləʊvz] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] ,

For	a	change	,	sometimes	add	a	teaspoonful	of	cloves	and	cinnamon	,
为了	一个	改变	,	有时	添加	一个	一茶匙	的	丁香	和	肉桂	,

[mɪkst] , [tuː; tə] [ðɪs] ,

mixed	,	to	this	,
混合	,	到	这	,

为了换换口味，有时可以往里面加一茶匙混合的丁香和肉桂。

[ænd; ənd][ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['reɪzɪnz] [pʊt] [ɪn][ðə; ði]['flaʊə(r)] , [ɔː(r)][ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [tʃɒpt]

and	a	cup	of	chopped	raisins	put	in	the	flour	,	or	a	cup	of	chopped
和	一个	杯子	的	切碎	葡萄干	放	在	这	面粉	,	或者	一个	杯子	的	切碎

['ɑːməndz] .

almonds	.
杏仁	.

还可以在面粉中加入一杯切碎的葡萄干，或者一杯切碎的杏仁。

[sɒft] ['dʒɪndʒəbred] , [tuː; tə][biː; bi] ['iːt(ə)n] [hɒt]

SOFT	GINGERBREAD	,	TO	BE	EATEN	HOT
柔软的	姜饼	,	到	是	吃	热的

软姜饼，趁热吃

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)] .

1	cup	sugar	.
1	杯子	糖	.

杯糖。

½ [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

½	cup	boiling	water	.
½	杯子	沸腾	水	.

半杯沸水。

¼ [kʌp] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .

¼	cup	melted	butter	.
¼	杯子	融化	黄油	.

¼ 杯融化的黄油。

1½ [kʌps] ['flaʊə(r)] . [-]

1½	cups	flour	.	[	79	]
1½	杯子	面粉	.	[	-	]

1.5 杯面粉。[79]

¾ ['tiːspuːnfʊl] ['səʊdə] .

¾	teaspoonful	soda	.
¾	一茶匙	苏打	.

¾茶匙苏打水。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] ['dʒɪndʒə(r)] .

1	teaspoonful	ginger	.
1	一茶匙	姜	.

1茶匙姜。

½ ['tiːspuːnfʊl] [sɔːlt] .

½	teaspoonful	salt	.
½	一茶匙	盐	.

半茶匙盐。

[pʊt] [ðə; ði] ['səʊdə] [ɪn] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [biːt] [ˌaɪ 'tiː] [wel] [ɪn] [ə; eɪ] [gʊd] - [saɪzd] [bəʊl] ;

Put	the	soda	in	the	sugar	and	beat	it	well	in	a	good	-	sized	bowl	;
放	这	苏打	在	这	糖	和	打	它	出色地	在	一个	好的	-	尺寸	碗	;

将小苏打倒入糖中，在一个大碗里充分搅拌；

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] , ['dʒɪndʒə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd] [biːt] [ə'gen] ;

then	put	in	the	melted	butter	,	ginger	,	salt	,	and	flour	,	and	beat	again	;
然后	放	在	这	融化	黄油	,	姜	,	盐	,	和	面粉	,	和	打	再次	;

然后加入融化的黄油、姜、盐和面粉，再次搅拌；

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [lɑːst] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] , ['veri] [hɒt] [ɪn'diːd] .

and	add	last	the	water	,	very	hot	indeed	.
和	添加	最后的	这	水	,	非常	热的	的确	.

最后加入热水，水很烫。

[hæv; həv] [ə; eɪ] ['bʌtəd] [tɪn] ['redi] , [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [æt; ət] [wʌns] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] ; [wen] [hɑːf] -

Have	a	buttered	tin	ready	,	and	put	it	at	once	in	the	oven	;	when	half	-
有	一个	涂黄油的	锡	准备好	,	和	放	它	在	一次	在	这	烤箱	;	什么时候	一半	-

[beɪkt] ,

baked	,
烘焙	,

准备一个涂了黄油的烤盘，立即放入烤箱；烤至半熟时，

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [wel] [tuː; tə] [pʊt] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] ['peɪpə(r)] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] , [æz; əz] [ɔːl] ['dʒɪndʒəbred] [bɜːnz] ['iːzəli]

it	is	well	to	put	a	piece	of	paper	over	it	,	as	all	gingerbread	burns	easily
它	是	出色地	到	放	一个	片	的	纸	超过	它	,	作为	全部	姜饼	烧伤	容易地

.

:
.

最好在上面盖一张纸，因为姜饼很容易烧焦。

[juː; jʊ] [kæn; kən] [ˌeɪ diː 'diː] [kləʊvz] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] [tuː; tə] [ðɪs] ['resəpi] ,

You	can	add	cloves	and	cinnamon	to	this	recipe	,
你	能	添加	丁香	和	肉桂	到	这	食谱	,

你可以在这个食谱中加入丁香和肉桂。

[ænd; ənd] ['sʌmtaɪmz] [juː; jʊ] [kæn; kən] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ænd; ənd] [sɜːv] [ˌaɪ 'tiː] [hɒt] [æz; əz] [ə; eɪ] ['pʊdɪŋ] ,

and	sometimes	you	can	make	it	and	serve	it	hot	as	a	pudding	,
和	有时	你	能	制作	它	和	服务	它	热的	作为	一个	布丁	,

有时你可以把它做成布丁，趁热食用。

[wɪð] [ə; eɪ] [sɔːs] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] ['wɔːtə(r)] , ['θɪkənd] [ænd; ənd] ['fleɪvəd] .

with	a	sauce	of	sugar	and	water	,	thickened	and	flavoured	.
和	一个	酱	的	糖	和	水	,	增稠	和	调味	.

用糖和水调成的浓稠酱汁，并加以调味。

['dʒɪndʒə(r)] [bʌnz]

GINGER	BUNS
姜	面包

姜饼

½ [kʌp] ['bʌtə(r)] .

½	cup	butter	.
½	杯子	黄油	.

半杯黄油。

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)] .

1	cup	sugar	.
1	杯子	糖	.

1 杯糖。

½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] . [-]

½	cup	brown	sugar	.	[	80	]
½	杯子	棕色的	糖	.	[	-	]

½ 杯红糖。[80]

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] ['dʒɪndʒə(r)] .

1	teaspoonful	ginger	.
1	一茶匙	姜	.

1茶匙姜。

[wʌn] ['teɪbl̩spuːnfʊl] [mɪkst] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] [kləʊvz] .

1	tablespoonful	mixed	cinnamon	and	cloves	.
1	一汤匙	混合	肉桂	和	丁香	.

1汤匙混合肉桂和丁香。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] ['səʊdə] , [dɪ'zɒlvd] [ɪn][ə; eɪ] ['teɪbl̩spuːnfʊl] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .

1	teaspoonful	soda	,	dissolved	in	a	tablespoonful	of	water	.
1	一茶匙	苏打	,	溶解	在	一个	一汤匙	的	水	.

1茶匙小苏打溶于1汤匙水中。

['flaʊə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː][səʊ] [stɪf] [juː; jʊ] ['kænɒt] [stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ] [spuːn] .

Flour	enough	to	make	it	so	stiff	you	cannot	stir	it	with	a	spoon	.
面粉	足够的	到	制作	它	所以	僵硬的	你	不能	搅拌	它	和	一个	勺子	.

加足量的面粉，使面团变得非常硬，以至于用勺子都搅拌不了。

[melt] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] ['bʌtə(r)] [tə'geðə(r)] [ɒn][ðə; ði] [stəʊv] ,

Melt	the	sugar	and	butter	together	on	the	stove	,
熔化	这	糖	和	黄油	一起	在	这	火炉	,

在炉子上将糖和黄油一起融化。

[ænd; ənd] [ðen] [teɪk] [ðə; ði] ['sɔːspən] [ɒf] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [rest] [ɒv; əv][ðə; ði] [θɪŋz] [ɪn][ðə; ði] ['resəpi] ,

and	then	take	the	saucepan	off	and	add	the	rest	of	the	things	in	the	recipe	,
和	然后	拿	这	平底锅	离开	和	添加	这	休息	的	这	事物	在	这	食谱	,

然后把平底锅拿开，加入食谱中剩下的所有食材。

[ænd; ənd] [tɜːn] [ðə; ði] [dəʊ] [aʊt] [ɒn][ə; eɪ] ['flaʊəd] [bɔːd] [ænd; ənd][rəʊl][ˌaɪ 'tiː] ['veri] [θɪn] ,

and	turn	the	dough	out	on	a	floured	board	and	roll	it	very	thin	,
和	转动	这	面团	出去	在	一个	撒了面粉	木板	和	卷	它	非常	薄的	,

将面团倒在撒了面粉的案板上，擀成很薄的面饼。

[ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] ['sɜ˞klz] [wɪð] [ə; eɪ] ['bɪskɪt] - ['kʌtə(r)] .

and	cut	in	circles	with	a	biscuit	-	cutter	.
和	切	在	界	和	一个	饼干	-	刀具	.

用饼干模具切成圆形。

[pʊt] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊə(r)][ɒn][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][fɔː(r)] ['ʃæləʊ] [pænz] ,

Put	a	little	flour	on	the	bottom	of	four	shallow	pans	,
放	一个	小的	面粉	在	这	底部	的	四	浅的	平底锅	,

在四个浅烤盘底部撒上少许面粉，

[lɪft] [ðə; ði] [bʌnz] [wɪð] [ðə; ði] [keɪk] - ['tɜːnə(r)] [ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn]

lift	the	buns	with	the	cake	-	turner	and	lay	them	in	,	and	put	them	in
举起	这	面包	和	这	蛋糕	-	车工	和	躺	他们	在	,	和	放	他们	在

[ðə; ði] ['ʌv(ə)n] .

the	oven	.
这	烤箱	.

用蛋糕铲将小面包提起，放入烤盘，然后放入烤箱。

[ðeɪ] [wɪl] [beɪk] ['veri] ['kwɪkli] , [səʊ] [juː; jʊ] [mʌst; məst] [wɒtʃ] [ðem; ðəm] .

They	will	bake	very	quickly	,	so	you	must	watch	them	.
他们	将要	烤	非常	迅速地	,	所以	你	必须	手表	他们	.

它们会很快烤熟，所以你一定要看着它们。

[wen] [juː; jʊ] [wɒnt] [ðiːz] [tuː; tə] [biː; bi] ['ekstrə] [naɪs] ,

When	you	want	these	to	be	extra	nice	,
什么时候	你	想	这些	到	是	额外的	好的	,

当你想让它们格外漂亮时，

[pʊt] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [mɪkst] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] [kləʊvz] [ɪn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] [ðə; ði]

put	a	teaspoonful	of	mixed	cinnamon	and	cloves	in	them	and	sprinkle	the
放	一个	一茶匙	的	混合	肉桂	和	丁香	在	他们	和	撒	这

[tɒps] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] . [-]

tops	with	sugar	.	[	81	]
最高额	和	糖	.	[	-	]

在里面放一茶匙混合的肉桂和丁香，然后在顶部撒上糖。[81]

['grænˌmʌðərz] ['ʃʊgə(r)] [bʌnz]

GRANDMOTHER'S	SUGAR	BUNS
祖母的	糖	面包

祖母的糖面包

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .

1	cup	of	butter	.
1	杯子	的	黄油	.

杯黄油。

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] .

2	cups	of	sugar	.
2	杯子	的	糖	.

2 杯糖。

[ˌtuː'tuː] [egz] .

2	eggs	.
2	鸡蛋	.

2个鸡蛋。

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [mɪlk] .

1	cup	of	milk	.
1	杯子	的	牛奶	.

1 杯牛奶。

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːnˌful] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdə(r)] .

2	teaspoonfuls	of	baking	-	powder	.
2	茶匙	的	烘烤	-	粉末	.

2茶匙泡打粉。

½ ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [və'nɪlə] .

½	teaspoonful	of	vanilla	.
½	一茶匙	的	香草	.

半茶匙香草精。

['flaʊə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][rəʊl][aʊt] ['iːzəli] .

Flour	enough	to	roll	out	easily	.
面粉	足够的	到	卷	出去	容易地	.

面粉要足够多，以便轻松擀开。

[rʌb] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] ; [pʊt][ɪn][ðə; ði] [mɪlk] ,

Rub	the	butter	and	sugar	to	a	cream	;	put	in	the	milk	,
擦	这	黄油	和	糖	到	一个	奶油	;	放	在	这	牛奶	,

将黄油和糖搓成奶油状；加入牛奶，

[ðen] [ðə; ði] [egz] ['biːt(ə)n] [tə'geðə(r)] ['laɪtli] , [ðen] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] ,

then	the	eggs	beaten	together	lightly	,	then	two	cups	of	flour	,
然后	这	鸡蛋	被打败	一起	轻轻	,	然后	二	杯子	的	面粉	,

然后轻轻打散鸡蛋，再加入两杯面粉。

['ɪntuː] [wɪtʃ] [juː; jʊ][hæv; həv] ['sɪftɪd] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdə(r)] ; [ðen] [ðə; ði] [və'nɪlə] .

into	which	you	have	sifted	the	baking	-	powder	;	then	the	vanilla	.
进入	哪个	你	有	筛过的	这	烘烤	-	粉末	;	然后	这	香草	.

将泡打粉筛入其中；然后加入香草精。

[teɪk] [ə; eɪ][bɪt][ɒv; əv] [ðɪs] [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɒn][ðə; ði] ['flaʊəd] [bɔːd] [ænd; ənd] [siː] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] “ [rəʊlz]

Take	a	bit	of	this	and	put	it	on	the	floured	board	and	see	if	it	“	rolls
拿	一个	少量	的	这	和	放	它	在	这	撒了面粉	木板	和	看	如果	它	“	卷

[aʊt] ['iːzəli] ,

out	easily	,
出去	容易地	,

取一小块面团放在撒了面粉的案板上，看看是否容易擀开。

” [ænd; ənd] , [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [dʌz] [nɒt] , [bʌt; bət][ɪz] [sɒft] [ænd; ənd] ['stɪki] ,

”	and	,	if	it	does	not	,	but	is	soft	and	sticky	,
”	和	,	如果	它	做	不是	,	但	是	柔软的	和	黏	,

“而且，如果它没有这种特性，但却柔软粘稠，

[pʊt][ɪn][ə; eɪ]['hændfʊl][mɔː(r)][ɒv; əv]['flaʊə(r)] .

put	in	a	handful	more	of	flour	.
放	在	一个	少数	更多的	的	面粉	.

再加入一把面粉。

[ðiːz] [bʌnz] [mʌst; məst][nɒt][biː; bi]['eni] ['stɪfər] [ðæn; ðən][juː; jʊ][kæn; kən][help] , [ɔː(r)] [ðeɪ] [wɪl] [nɒt][biː; bi]

These	buns	must	not	be	any	stiffer	than	you	can	help	,	or	they	will	not	be
这些	面包	必须	不是	是	任何	更硬	比	你	能	帮助	,	或者	他们	将要	不是	是

[gʊd] ,

good	,
好的	,

这些面包不能太硬，否则就不好吃了。

[səʊ][traɪ][nɒt][tuː; tə][juːz] ['eni] [mɔː(r)]['flaʊə(r)][ðæn; ðən][juː; jʊ][ɑː(r); ə(r)][ə'blaɪdʒd][tuː; tə] . [-]

so	try	not	to	use	any	more	flour	than	you	are	obliged	to	.	[	82	]
所以	尝试	不是	到	使用	任何	更多的	面粉	比	你	是	有义务	到	.	[	-	]

所以尽量不要使用超过必要的面粉量。[82]

[tiː]

TEA
茶

茶

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [blæk] [tiː] [fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] ['pɜːs(ə)n] .

1	teaspoonful	of	black	tea	for	each	person	.
1	一茶匙	的	黑色的	茶	为了	每个	人	.

每人1茶匙红茶。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][pɒt] .

1	teaspoonful	for	the	pot	.
1	一茶匙	为了	这	锅	.

锅里放1茶匙。

['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

Boiling	water	.
沸腾	水	.

开水。

[fɪl] [ðə; ði] ['ket(ə)l] [hɑːf] - [fʊl] [ɒv; əv] [freʃ] , [kəʊld]['wɔːtə(r)] ,

Fill	the	kettle	half	-	full	of	fresh	,	cold	water	,
充满	这	壶	一半	-	满的	的	新鲜的	,	寒冷的	水	,

将水壶装满半壶新鲜的冷水，

[bɪ'kəz; bɪ'kɒz][juː; jʊ] ['kænɒt] [meɪk] [gʊd] [tiː] [wɪð] ['wɔːtə(r)] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [wʌns] ['hiːtɪd] .

because	you	cannot	make	good	tea	with	water	which	has	been	once	heated	.
因为	你	不能	制作	好的	茶	和	水	哪个	有	到过	一次	加热	.

因为用加热过的水泡不出好茶。

[wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['veri] [hɒt] , [fɪl] [ðə; ði] ['tiːpɒt] [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [weə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [kiːp] [wɔːm] .

When	it	is	very	hot	,	fill	the	teapot	and	put	it	where	it	will	keep	warm	.
什么时候	它	是	非常	热的	,	充满	这	茶壶	和	放	它	在哪里	它	将要	保持	温暖的	.

天气很热的时候，把茶壶装满水，放在能保温的地方。

[wen] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] [bɔɪlz] ['veri] [hɑːd] , ['empti] [aʊt] [ðə; ði] ['tiːpɒt] , [pʊt] [ɪn][ðə; ði] [tiː] ,

When	the	water	boils	very	hard	,	empty	out	the	teapot	,	put	in	the	tea	,
什么时候	这	水	沸腾	非常	难的	,	空的	出去	这	茶壶	,	放	在	这	茶	,

水烧得很旺的时候，把茶壶里的水倒掉，放入茶叶。

[ænd; ənd][pɔː(r)][ɒn][ˌaɪ 'tiː][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ; [duː; də][nɒt][stænd][ˌaɪ 'tiː][ɒn][ðə; ði] [stəʊv] ,

and	pour	on	it	the	boiling	water	;	do	not	stand	it	on	the	stove	,
和	倒	在	它	这	沸腾	水	;	做	不是	站立	它	在	这	火炉	,

用沸水浇在上面；不要把它放在炉子上。

[æz; əz] [tuː] ['meni] ['piːp(ə)l] [duː; də] , [bʌt; bət] [send] [ˌaɪ 'tiː] [raɪt] [tuː; tə][ðə; ði]['teɪb(ə)l] ;

as	too	many	people	do	,	but	send	it	right	to	the	table	;
作为	也	许多	人们	做	,	但	发送	它	正确的	到	这	桌子	;

就像很多人那样，直接把东西放到桌子上；

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] ['redi] [æz; əz] [suːn] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [taɪm] [tuː; tə][pɔː(r)] [aʊt] — [ə'baʊt] [θriː] ['mɪnɪts] .

it	will	be	ready	as	soon	as	it	is	time	to	pour	out	—	about	three	minutes	.
它	将要	是	准备好	作为	很快	作为	它	是	时间	到	倒	出去	—	关于	三	分钟	.

大约三分钟后，就可以倒出来了。

[ɪf] [juː; jʊ][ɑː(r); ə(r)] ['meɪkɪŋ] [tiː] [fɔː(r); fə(r)]['əʊnli][wʌn]['pɜːs(ə)n] , [juː; jʊ] [wɪl] [niːd] [tuː] ['tiːspuːn,ful]

If	you	are	making	tea	for	only	one	person	,	you	will	need	two	teaspoonfuls
如果	你	是	制作	茶	为了	仅有的	一	人	,	你	将要	需要	二	茶匙

[ɒv; əv] [tiː] ,

of	tea	,
的	茶	,

如果只给一个人泡茶，你需要两茶匙茶叶。

[æz; əz][juː; jʊ] [wɪl] [siː] [baɪ][ðə; ði]['resəpi] , [ænd; ənd] [tuː] [smɔːl] [kʌps] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] [wɪl] [biː; bi] [ɪ'nʌf] .

as	you	will	see	by	the	recipe	,	and	two	small	cups	of	water	will	be	enough	.
作为	你	将要	看	经过	这	食谱	,	和	二	小的	杯子	的	水	将要	是	足够的	.

从食谱中可以看出，两小杯水就足够了。

[ɪf] [fɔː(r); fə(r)][mɔː(r)] , [pʊt] [ɪn][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [fɔː(r); fə(r)] [-]

If	for	more	,	put	in	a	teaspoonful	for	[	83	]
如果	为了	更多的	,	放	在	一个	一茶匙	为了	[	-	]

如果需要更多，可以加入一茶匙[83]

[iːtʃ] ['pɜːs(ə)n] , [ænd; ənd][wʌn] [kʌp] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][mɔː(r)] .

each	person	,	and	one	cup	of	water	more	.
每个	人	,	和	一	杯子	的	水	更多的	.

每人，外加一杯水。

['dʒɪndʒə(r)][bɪə(r)]

GINGER	BEER
姜	啤酒

姜汁啤酒

[fɔːr] ['gælənz] ['wɔːtə(r)] .

4	gallons	water	.
4	加仑	水	.

4加仑水。

[fɔːr]['ɛl'biː'ɛs] .

4	lbs	.
4	磅	.

4磅

[lʌmp] ['ʃʊgə(r)] .

lump	sugar	.
块	糖	.

方糖。

[fɔːr][ˌəʊ 'zed] .

4	oz	.
4	盎司	.

4盎司

['dʒɪndʒə(r)] .

ginger	.
姜	.

姜。

[θriː][ˌəʊ 'zed] . [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)] .

3	oz	.	cream	of	tartar	.
3	盎司	.	奶油	的	鞑靼	.

3盎司塔塔粉。

[fɔːr] ['lemənz] .

4	lemons	.
4	柠檬	.

4个柠檬。

[bruːz] [ðə; ði]['dʒɪndʒə(r)][ænd; ənd][slaɪs] [ðə; ði] ['lemənz] ; [teɪk] [aʊt] [ðə; ði] [pɪps] ,

Bruise	the	ginger	and	slice	the	lemons	;	take	out	the	pips	,
挫伤	这	姜	和	片	这	柠檬	;	拿	出去	这	点数	,

将生姜拍碎，柠檬切片，去掉籽。

[ðen] [pʊt] [ɔːl][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] ['ɪntuː][ə; eɪ][pæn][ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

then	put	all	the	ingredients	into	a	pan	and	pour	over	the	boiling	water	.
然后	放	全部	这	原料	进入	一个	平底锅	和	倒	超过	这	沸腾	水	.

然后将所有食材放入锅中，倒入沸水。

[let] [ˌaɪ 'tiː][stænd] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [luːk] - [wɔːm] ,

Let	it	stand	until	it	is	luke	-	warm	,
让	它	站立	直到	它	是	卢克	-	温暖的	,

静置至温热即可。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [freʃ] [bɑːm] [pʊt] [ɒn][ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] ['təʊstɪd] [bred] [tuː; tə]

then	add	one	tablespoonful	of	fresh	barm	put	on	a	piece	of	toasted	bread	to
然后	添加	一	一汤匙	的	新鲜的	酵母	放	在	一个	片	的	烤过的	面包	到

[rɪ'meɪn] [ɒn][ðə; ði][tɒp] .

remain	on	the	top	.
保持	在	这	顶部	.

然后加入一汤匙新鲜酵母，放在一片烤面包上，使其留在面包顶部。

[ɪf] [ðɪs] [ɪz] [dʌn] [æt; ət] [naɪt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] ['redi] [tuː; tə]['bɒt(ə)l][nekst] ['mɔːnɪŋ] .

If	this	is	done	at	night	it	will	be	ready	to	bottle	next	morning	.
如果	这	是	完毕	在	夜晚	它	将要	是	准备好	到	瓶子	下一个	早晨	.

如果晚上进行这项工作，第二天早上就可以装瓶了。

[ˌleməˈneɪd]

LEMONADE

柠檬水

柠檬水

[slaɪs] [ʌp] [sɪks] ['leməns] [ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] [θriː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [

Slice	up	six	lemons	and	pour	over	them	three	quarts	of	boiling	water	and	[
片	向上	六	柠檬	和	倒	超过	他们	三	夸脱	的	沸腾	水	和	[

-]

84	]

-]

将六个柠檬切片，然后向其上浇三夸脱沸水[84]

[ɪ'nʌf] ['ʃʊgə(r)][tuː; tə] [teɪst] .

enough	sugar	to	taste	.
足够的	糖	到	品尝	.

加糖至适量。

[kæn; kən][biː; bi] [juːst] [wen] [kəʊld] .

Can	be	used	when	cold	.
能	是	用过的	什么时候	寒冷的	.

冷用亦可。

['tʃɒklət]

CHOCOLATE

巧克力

巧克力

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

2	cups	of	boiling	water	.
2	杯子	的	沸腾	水	.

杯沸水。

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk] .

2	cups	of	boiling	milk	.
2	杯子	的	沸腾	牛奶	.

2 杯沸牛奶。

[fɔːr] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['greɪtɪd] ['tʃɒklət] .

4	teaspoonfuls	of	grated	chocolate	.
4	茶匙	的	磨碎的	巧克力	.

4茶匙磨碎的巧克力。

[fɔːr] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .

4	teaspoonfuls	of	sugar	.
4	茶匙	的	糖	.

4茶匙糖。

[skreɪp] [ðə; ði] ['tʃɒklət] [ɒf] [ðə; ði][bɑː(r)] , [mɪks][ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd][stɜː(r)] [tɪl]

Scrape	the	chocolate	off	the	bar	,	mix	it	with	the	boiling	water	,	and	stir	till
刮	这	巧克力	离开	这	酒吧	,	混合	它	和	这	沸腾	水	,	和	搅拌	直到

[ˌaɪ 'tiː] [di'zɔlvz] ;

it	dissolves	;
它	溶解	;

将巧克力从巧克力棒上刮下来，与沸水混合，搅拌至溶解；

[mɪks][ðə; ði] [mɪlk] [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][ɪn][ðem; ðəm][ænd; ənd] [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)][wʌn] ['mɪnɪt] .

mix	the	milk	and	sugar	in	them	and	boil	for	one	minute	.
混合	这	牛奶	和	糖	在	他们	和	熬	为了	一	分钟	.

将牛奶和糖混合，煮沸一分钟。

[ɪf] [juː; jʊ] [wɪʃ] [tuː; tə][hæv; həv][ˌaɪ 'tiː][naɪsə] , [pʊt][ə; eɪ] [smɔːl] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [və'nɪlə] [ɪn][ðə; ði]

If	you	wish	to	have	it	nicer	,	put	a	small	teaspoonful	of	vanilla	in	the
如果	你	希望	到	有	它	更漂亮	,	放	一个	小的	一茶匙	的	香草	在	这

['tʃɒklət] - [pɒt] ,

chocolate	-	pot	,
巧克力	-	锅	,

如果你想让它更美味，可以在巧克力锅里加一小勺香草精。

[ænd; ənd][pɔː(r)][ðə; ði][hɒt] ['tʃɒklət] [ɪn][ɒn][ˌaɪ 'tiː] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [dʌn] ,

and	pour	the	hot	chocolate	in	on	it	when	it	is	done	,
和	倒	这	热的	巧克力	在	在	它	什么时候	它	是	完毕	,

做好之后，把热巧克力浇在上面。

[ænd; ənd][hæv; həv][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [bəʊl] [ɒv; əv] [wɪpt] [kriːm] [tuː; tə][send][tuː; tə][ðə; ði]['teɪb(ə)l] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] ,

and	have	a	little	bowl	of	whipped	cream	to	send	to	the	table	with	it	,
和	有	一个	小的	碗	的	鞭打	奶油	到	发送	到	这	桌子	和	它	,

再配上一小碗鲜奶油，一起端上桌。

[səʊ] [ðæt] [wʌn] ['spuːnfʊl] [meɪ] [biː; bi][pʊt] [ɒn] [tɒp][ɒv; əv] [iːtʃ] [kʌp] .

so	that	one	spoonful	may	be	put	on	top	of	each	cup	.
所以	那	一	一勺	可能	是	放	在	顶部	的	每个	杯子	.

这样就可以在每个杯子上放一勺。

['kəʊkəʊ]

COCOA
可可

可可

[sɪks] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv]['kəʊkəʊ] .

6	teaspoonfuls	of	cocoa	.
6	茶匙	的	可可	.

6茶匙可可粉。

1½ [kʌps] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] . [-]

1½	cups	of	boiling	water	.	[	85	]
1½	杯子	的	沸腾	水	.	[	-	]

1.5 杯沸水。[85]

1½ [kʌps] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk] .

1½	cups	of	boiling	milk	.
1½	杯子	的	沸腾	牛奶	.

1.5 杯沸牛奶。

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] .

1	tablespoonful	of	powdered	sugar	.
1	一汤匙	的	粉末状	糖	.

1汤匙糖粉。

[pʊt] [ðə; ði] ['kəʊkəʊ] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [diˈzɔlvz] ,

Put	the	cocoa	into	the	boiling	water	and	stir	till	it	dissolves	,
放	这	可可	进入	这	沸腾	水	和	搅拌	直到	它	溶解	,

将可可粉放入沸水中搅拌至溶解。

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk] [ænd; ənd] [bɔɪl] [hɑːd] [tuː] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːl] [ðə; ði] [taɪm] :

then	put	in	the	boiling	milk	and	boil	hard	two	minutes	,	stirring	it	all	the	time	:
然后	放	在	这	沸腾	牛奶	和	熬	难的	二	分钟	,	搅拌	它	全部	这	时间	:

然后倒入沸腾的牛奶，大火煮沸两分钟，期间要不停搅拌：

[teɪk] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ə'gen] .

take	from	the	fire	and	put	in	the	sugar	and	stir	again	.
拿	从	这	火	和	放	在	这	糖	和	搅拌	再次	.

将锅从火上移开，放入糖，再搅拌一下。

[ɪf] [juː; jʊ] [laɪk] [ˌaɪ 'tiː] [kwaɪt] [swiːt] , [juː; jʊ] [meɪ] [hæv; həv] [tuː; tə] [juːz] [mɔː(r)] ['ʃʊgə(r)] . [-] [-]

If	you	like	it	quite	sweet	,	you	may	have	to	use	more	sugar	.	[	86	]	[	87	]
如果	你	喜欢	它	相当	甜的	,	你	可能	有	到	使用	更多的	糖	.	[	-	]	[	-	]

如果你喜欢比较甜的口味，可能需要多加些糖。[86][87]

[pɑːt] [θriː]

PART	III
部分	三、

第三部分

['dɪnə(r)] [ænd; ənd] [tiː] ['dɪʃɪz]

DINNER	AND	TEA	DISHES
晚餐	和	茶	菜肴

晚餐和茶具

['sɔːsɪz] [ænd; ənd] [swiːts] [-] [-]

SAUCES	AND	SWEETS	[	88	]	[	89	]
酱汁	和	糖果	[	-	]	[	-	]

酱料和甜点[88][89]

[æt; ət] [fɜːst] , [ɒv; əv] [kɔːs] , ['mɑːgrət] [kʊd; kəd] [nɒt] [get] ['dɪnə(r)] [ɔːl] [ə'ləʊn] ; [ɪn'diːd] ,

At	first	,	of	course	,	Margaret	could	not	get	dinner	all	alone	;	indeed	,
在	第一的	,	的	课程	,	玛格丽特	可以	不是	得到	晚餐	全部	独自的	;	的确	,

当然，一开始玛格丽特不可能独自一人解决晚餐；事实上，

[ˌaɪ 'tiː] [tʊk] [hɜː(r); hə(r)] ['ɔːlməʊst] [ə; eɪ] [jɪə(r)] [tuː; tə] [lɜːn] [haʊ] [tuː; tə] [kʊk] ['evriθɪŋ] ['niːdɪd] — [suːp] ,

it	took	her	almost	a	year	to	learn	how	to	cook	everything	needed	—	soup	,
它	采取	她	几乎	一个	年	到	学习	如何	到	厨师	一切	需要	—	汤	,

['vedʒtəb(ə)lz] , [miːt] ,

vegetables	,	meat	,
蔬菜	,	肉	,

她花了将近一年的时间才学会烹饪所有需要的菜肴——汤、蔬菜、肉类等等。

['sæləd] , [ænd; ənd] [swiːts] ; [bʌt; bət] [æt; ət] [fɜːst] [ʃiː; ʃi] [helpt] [ðə; ði] [kʊk] , [ænd; ənd] [iːtʃ] [deɪ] [ʃiː; ʃi]

salad	,	and	sweets	;	but	at	first	she	helped	the	cook	,	and	each	day	she
沙拉	,	和	糖果	;	但	在	第一的	她	帮助	这	厨师	,	和	每个	天	她

[kʊkt] ['sʌmθɪŋ] .

cooked	something	.
煮熟	某物	.

沙拉和甜点；但起初她帮着厨师，每天都做些菜。

[ðen] [ʃiː; ʃi] [bɪ'gæn] [tuː; tə] [ə'reɪndʒ] ['veri] ['iːzi] ['dinəz] [wen] [kʊk] [wɒz; wəz] [aʊt] , [sʌtʃ] [æz; əz] [kriːm]

Then	she	began	to	arrange	very	easy	dinners	when	cook	was	out	,	such	as	cream
然后	她	开始	到	安排	非常	简单的	晚餐	什么时候	厨师	曾是	出去	,	这样的	作为	奶油

[suːp] ,

soup	,
汤	,

后来，当厨师外出时，她就开始安排一些非常简单的晚餐，比如奶油汤。

['biːfsteɪk] [ɔː(r)] [viːl] ['kʌtlɪts] , [wɪð] [pə'teɪtəʊz] [ænd; ənd] [wʌn] ['vedʒtəb(ə)l] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [pleɪn] ['letɪs] ['sæləd] ,

beefsteak	**or**	**veal**	**cutlets**	**,**	**with**	**potatoes**	**and**	**one**	**vegetable**	**,**	**and**	**a**	**plain**	**lettuce**	**salad**	**,**
牛排	或者	小牛肉	肉饼	,	和	土豆	和	一	蔬菜	,	和	一个	清楚的	莴苣	沙拉	,

牛排或小牛肉排，配土豆、一种蔬菜和一份简单的生菜沙拉。

[wɪð] [ə; eɪ] [kəʊld] [swiːt] [meɪd] [ɪn] [ðə; ði] ['mɔːnɪŋ] .

with	**a**	**cold**	**sweet**	**made**	**in**	**the**	**morning**	**.**
和	一个	寒冷的	甜的	制成	在	这	早晨	.

配上早上做的冰镇甜点。

[ðə; ði] [fɜːst] [taɪm] [ʃiː; ʃi] ['riːəli] [dɪd] ['evri] ['sɪŋg(ə)l] [θɪŋ] [ə'ləʊn] , ['mɑːrgərəts] ['fɑːðə(r)] [geɪv] [hɜː(r); hə(r)] [hɑːf] [ə; eɪ] [kraʊn] ;

The	**first**	**time**	**she**	**really**	**did**	**every**	**single**	**thing**	**alone**	**,**	**Margaret's**	**father**	**gave**	**her**	**half**	**a**	**crown**	**;**
这	第一的	时间	她	真的	做过	每一个	单身的	事物	独自的	,	玛格丽特的	父亲	给予	她	一半	一个	王冠	;

玛格丽特第一次真正独自完成所有事情时，她的父亲给了她半克朗；

[hiː; hi] [sed] [ˌaɪ 'tiː] [wɒz; wəz] [ə; eɪ] " [tɪp] " [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [best] ['dɪnə(r)] [hiː; hi] ['evə(r)] [et; eɪt] . [-]

he	**said**	**it**	**was**	**a**	**"**	**tip**	**"**	**for**	**the**	**best**	**dinner**	**he**	**ever**	**ate**	**.**	**[**	**90**	**]**
他	说	它	曾是	一个	"	提示	"	为了	这	最好的	晚餐	他	曾经	吃	.	[	-	]

他说这是对他吃过的最美味的晚餐的"小费"。[90]

[suːps]

SOUPS

汤

汤

[stɒk] [fɔː(r); fə(r)] ['ɔːd(ə)n(ə)ri] [suːp]

STOCK	**FOR**	**ORDINARY**	**SOUP**
库存	为了	普通的	汤

普通汤的高汤

[pʊt] [ɔːl] [ðə; ði] [bəʊnz] [juː; jʊ] [hæv; həv] [left] [frɒm; frəm] ['eni] [dʒɔɪnts] ,

Put	**all**	**the**	**bones**	**you**	**have**	**left**	**from**	**any**	**joints**	**,**
放	全部	这	骨头	你	有	左边	从	任何	关节	,

把所有关节剩下的骨头都放进去，

[breɪk] [ðem; ðəm] [ʌp] [smɔːl] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['sɔːspən] [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [tɪl] [ðə; ði] [bəʊnz] [ɑː(r); ə(r)] ['kʌvəd] .

break	**them**	**up**	**small**	**and**	**put**	**in**	**a**	**large**	**saucepan**	**and**	**fill**	**with**	**cold**	**water**	**till**	**the**	**bones**	**are**	**covered**	**.**
休息	他们	向上	小的	和	放	在	一个	大的	平底锅	和	充满	和	寒冷的	水	直到	这	骨头	是	涵盖	.

将它们掰成小块，放入一个大平底锅中，加冷水直到骨头被完全覆盖。

[pʊt] [ɪn] [æn; ən] ['ʌnjən] , ['kærət] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [smɔːl] [stɪk] [ɒv; əv] ['seləri] .

Put	**in**	**an**	**onion**	**,**	**carrot**	**,**	**and**	**a**	**small**	**stick**	**of**	**celery**	**.**
放	在	一个	洋葱	,	胡萝卜	,	和	一个	小的	戳	的	芹菜	.

放入一个洋葱、一根胡萝卜和一小根芹菜。

[bɔɪl] [ɔːl] [daʊn] [tɪl] [ðə; ði] [bəʊnz] [bɪ'kʌm] [kwaɪt] [kliːn] .

Boil	**all**	**down**	**till**	**the**	**bones**	**become**	**quite**	**clean**	**.**
熬	全部	向下	直到	这	骨头	变得	相当	干净的	.

将所有食材熬煮至骨头完全干净为止。

[pɔː(r)] [ɒf] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['beɪs(ə)n] ,

Pour	**off**	**into**	**a**	**basin**	**,**
倒	离开	进入	一个	盆地	,

倒入盆中，

[ænd; ənd] [wen] ['wɒntɪd] [rɪ'muːv] [ðə; ði][fæt][frɒm; frəm][ðə; ði][tɒp][ænd; ənd]['fleɪvə(r)][ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [wɒt]

and	when	wanted	remove	the	fat	from	the	top	and	flavour	it	with	what
和	什么时候	通缉	消除	这	胖的	从	这	顶部	和	味道	它	和	什么

['vedʒtəb(ə)l] [juː; jʊ] [wɒnt] [jɔː(r); jə(r)] [suːp] [meɪd] [ɒv; əv] ,

vegetable	you	want	your	soup	made	of	,
蔬菜	你	想	你的	汤	制成	的	,

需要的时候，撇去汤表面的油脂，然后根据你想要的蔬菜口味进行调味。

[sʌtʃ] [æz; əz] ['seləri] , [ɔː(r)] [piː] .

such	as	celery	,	or	pea	.
这样的	作为	芹菜	,	或者	豌豆	.

例如芹菜或豌豆。

['vedʒtəb(ə)l] ['mærəʊ] [suːp]

VEGETABLE	MARROW	SOUP
蔬菜	骨髓	汤

蔬菜骨髓汤

[piːl] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] ['kwɔːtəz] [ə; eɪ] [smɔːl] ['mærəʊ] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [siːdz] .

Peel	and	cut	in	quarters	a	small	marrow	and	remove	the	seeds	.
果皮	和	切	在	四分之一	一个	小的	骨髓	和	消除	这	种子	.

将小西葫芦去皮切成四份，取出籽。

[melt] [æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ɪn][ə; eɪ] ['stjuːpæn] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn][ðə; ði] ['mærəʊ] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]

Melt	an	ounce	of	butter	in	a	stewpan	and	put	in	the	marrow	with	a	little
熔化	一个	盎司	的	黄油	在	一个	炖锅	和	放	在	这	骨髓	和	一个	小的

['pepə(r)] [ænd; ənd][sɔːlt] ,

pepper	and	salt	,
胡椒	和	盐	,

在炖锅里融化一盎司黄油，放入骨髓，加少许胡椒粉和盐。

[ə; eɪ] [lʌmp] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [greɪt] [ɒv; əv] [-]

a	lump	of	sugar	,	and	a	grate	of	[	91	]
一个	块	的	糖	,	和	一个	格特	的	[	-	]

一块方糖，以及一小块[91]

['nʌtmeg] .

nutmeg	.
肉豆蔻	.

肉豆蔻。

[tɒs] [ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)]['faɪə(r)][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] ,

Toss	it	over	fire	for	a	few	minutes	,
折腾	它	超过	火	为了	一个	很少	分钟	,

把它放在火上烤几分钟，

[ænd; ənd] ['mɔɪsn] [wɪð] [æz; əz] [mʌtʃ] [waɪt] [stɒk] [æz; əz] [wɪl] ['kʌvə(r)][ˌaɪ 'tiː] .

and	moisten	with	as	much	white	stock	as	will	cover	it	.
和	濡	和	作为	很多	白色的	库存	作为	将要	覆盖	它	.

然后用尽可能多的白汁将其浸湿。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [stjuː] ['dʒentli] [tɪl] ['tendə(r)] , [ænd; ənd] [ðen] [pɑːs] [θruː] [ə; eɪ] [faɪn] [heə(r)] - [sɪv] .

Let	it	stew	gently	till	tender	,	and	then	pass	through	a	fine	hair	-	sieve	.
让	它	炖	轻轻地	直到	投标	,	和	然后	经过	通过	一个	美好的	头发	-	筛	.

用小火慢炖至软烂，然后用细筛过滤。

[pʊt] [ðen] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː][æz; əz] [mʌtʃ] ['bɔɪlɪŋ] [stɒk] [æz; əz] [wɪl] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː][ðə; ði] ['θɪknəs] [ɒv; əv]

Put	then	with	it	as	much	boiling	stock	as	will	make	it	the	thickness	of
放	然后	和	它	作为	很多	沸腾	库存	作为	将要	制作	它	这	厚度	的

[kriːm] .

cream	.
奶油	.

然后加入适量的沸腾高汤，直到混合物达到奶油般的浓稠度。

[ˌeɪ diː ˈdiː][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [kriːm] [ænd; ənd] ['siːz(ə)n] [wɪð] ['pepə(r)] [ænd; ənd][sɔːlt] .

Add	**half**	**a**	**pint**	**of**	**cream**	**and**	**season**	**with**	**pepper**	**and**	**salt**	**.**
添加	一半	一个	品脱	的	奶油	和	季节	和	胡椒	和	盐	.

加入半品脱奶油，并用胡椒粉和盐调味。

[pʊt] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] [tɪl] ['veri] [hɒt] .

Put	**over**	**the**	**fire**	**till**	**very**	**hot**	**.**
放	超过	这	火	直到	非常	热的	.

放在火上烧至非常热。

[tə'mɑːtəʊ] [suːp] [ɪz] [meɪd] [ðə; ði] [seɪm] [wei] .

Tomato	**soup**	**is**	**made**	**the**	**same**	**way**	**.**
番茄	汤	是	制成	这	相同的	方式	.

番茄汤的做法也一样。

[kriːm] [ɒv; əv][pə'teɪtəʊ]

CREAM	**OF**	**POTATO**
奶油	的	土豆

奶油土豆泥

[ðɪs] [ɪz][wʌn][ɒv; əv][ðə; ði][best][ænd; ənd][məʊst] ['delɪkət] [suːps] .

This	**is**	**one**	**of**	**the**	**best**	**and**	**most**	**delicate**	**soups**	**.**
这	是	一	的	这	最好的	和	最多	精美的	汤	.

这是最美味、最精致的汤之一。

[faɪv] ['freʃli] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] .

5	**freshly**	**boiled**	**potatoes**	**.**
5	新鲜的	煮沸	土豆	.

5个新鲜煮熟的土豆。

[wʌn] [slaɪs] [ɒv; əv] ['ʌnjən] .

1	**slice**	**of**	**onion**	**.**
1	片	的	洋葱	.

1 片洋葱。

[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [stɒk] .

1	**quart**	**of**	**stock**	**.**
1	夸脱	的	库存	.

1夸脱高汤。

[wʌn] [smɔːl] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .

1	**small**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**.**
1	小的	一茶匙	的	盐	.

1小茶匙盐。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli] .

1	**teaspoonful**	**of**	**chopped**	**parsley**	**.**
1	一茶匙	的	切碎	香菜	.

1茶匙切碎的欧芹。

[bɔɪl] [ðə; ði] ['ʌnjən] [ænd; ənd][sɔːlt][ɪn][ðə; ði] [stɒk] .

Boil	**the**	**onion**	**and**	**salt**	**in**	**the**	**stock**	**.**
熬	这	洋葱	和	盐	在	这	库存	.

将洋葱和盐放入高汤中煮沸。

[ˌaɪ 'tiː] [rɪ'kwaɪəz] [nəʊ] ['θɪkənɪŋ] , [æz; əz] [ɪf] [ðə; ði] [-]

It	**requires**	**no**	**thickening**	**,**	**as**	**if**	**the**	**[**	**92**	**]**
它	需要	不	增稠	,	作为	如果	这	[	-	]

它不需要增稠，就好像[92]

[pə'teɪtəʊz] [ɑː(r); ə(r)] [pɑːst] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [ænd; ənd] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði] [stɒk] [ðeɪ] [wɪl] [meɪk]

potatoes	are	passed	through	a	sieve	and	added	to	the	stock	they	will	make
土豆	是	通过了	通过	一个	筛	和	额外	到	这	库存	他们	将要	制作

[ˌaɪ 'tiː] [θɪk] [ɪ'nʌf] .

it	thick	enough	.
它	厚的	足够的	.

将土豆过筛后加入高汤中，即可使高汤变得浓稠。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['pɑːsli] ['ɑːftə(r)][ðə; ði] [suːp] [ɪz][ɪn][ðə; ði][tjuː'riːn; tə'riːn] ,

Add	the	parsley	after	the	soup	is	in	the	tureen	,
添加	这	香菜	后	这	汤	是	在	这	汤碗	,

汤盛入汤碗后再加入欧芹。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [tɜːn] [braʊn] [ɪf] [pʊt] [ɪn] [tuː] [suːn] .

as	it	will	turn	brown	if	put	in	too	soon	.
作为	它	将要	转动	棕色的	如果	放	在	也	很快	.

如果放得太早，它会变褐。

[ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv][æn; ən] [eg] , ['biːt(ə)n] , [kæn; kən][biː; bi] ['ædɪd] , [ɪf] [rɪ'kwaɪəd] , [tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði]

The	yolk	of	an	egg	,	beaten	,	can	be	added	,	if	required	,	to	make	the
这	蛋黄	的	一个	蛋	,	被打败	,	能	是	额外	,	如果	必需的	,	到	制作	这

[suːp] [rɪtʃə] .

soup	richer	.
汤	更富有	.

如果需要，可以加入打散的蛋黄，使汤更浓郁。

[kriːm] [ɒv; əv] ['spɪnɪtʃ]

CREAM	OF	SPINACH
奶油	的	菠菜

菠菜奶油浓汤

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv][kəʊld] [kʊkt] ['spɪnɪtʃ] .

1	pint	of	cold	cooked	spinach	.
1	品脱	的	寒冷的	煮熟	菠菜	.

品脱冷熟菠菜。

[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [stɒk] .

1	quart	of	stock	.
1	夸脱	的	库存	.

1夸脱高汤。

[hiːt] [ðə; ði] ['spɪnɪtʃ] , ['juːzɪŋ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði] [kwɔːt] [ɒv; əv] [stɒk] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] ,

Heat	the	spinach	,	using	a	little	of	the	quart	of	stock	with	it	,
热	这	菠菜	,	使用	一个	小的	的	这	夸脱	的	库存	和	它	,

将菠菜加热，加入少许高汤一起翻炒。

[ænd; ənd] [pres] [θruː] [ðə; ði] [sɪv] ; ['θɪkən] [ðə; ði] [rest] [ɒv; əv][ðə; ði] [stɒk] [ænd; ənd][ðə; ði]

and	press	through	the	sieve	;	thicken	the	rest	of	the	stock	and	the
和	按	通过	这	筛	;	加厚	这	休息	的	这	库存	和	这

['siːzənɪŋ] , [ænd; ənd] [streɪn] [ə'gen] .

seasoning	,	and	strain	again	.
调料	,	和	拉紧	再次	.

将汤汁过筛；将剩余的汤汁和调味料熬浓稠，再次过筛。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz]['betə(r)][tuː; tə][juːz] [keɪ'en] ['pepə(r)] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [blæk] [wɪð] ['spɪnɪtʃ] .

It	is	better	to	use	cayenne	pepper	instead	of	black	with	spinach	.
它	是	更好的	到	使用	辣椒	胡椒	反而	的	黑色的	和	菠菜	.

菠菜里最好用辣椒粉代替黑胡椒粉。

[kriːm] [ɒv; əv][tə'mɑːtəʊ] [suːp] , [kɔːld] [tə'mɑːtəʊ] [bɪsk]

CREAM	OF	TOMATO	SOUP	,	CALLED	TOMATO	BISQUE
奶油	的	番茄	汤	,	称为	番茄	浓汤

番茄浓汤，也叫番茄浓汤

[sɪks] [lɑːdʒ] [təˈmɑːtəʊz] , [kʌt] [ʌp] .

6	large	tomatoes	,	cut	up	.
6	大的	西红柿	,	切	向上	.

个大西红柿，切块。

[ˌtuːˈtuː][ˈslaɪsɪz] [ˈʌnjən] . [-]

2	slices	onion	.	[	93	]
2	切片	洋葱	.	[	-	]

2 片洋葱。[93]

[ˌtuːˈtuː] [sprɪgz] [ˈpɑːsli] .

2	sprigs	parsley	.
2	枝条	香菜	.

2 枝欧芹。

[wʌn] [ˈtiːspuːnfʊl] [ˈʃʊgə(r)] .

1	teaspoonful	sugar	.
1	一茶匙	糖	.

1茶匙糖。

½ [ˈtiːspuːnfʊl] [sɔːlt] .

½	teaspoonful	salt	.
½	一茶匙	盐	.

半茶匙盐。

[wʌn] [kwɔːt] [stɒk] .

1	quart	stock	.
1	夸脱	库存	.

1夸脱高汤。

[wʌn] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ˈbʌtə(r)] .

1	tablespoonful	butter	.
1	一汤匙	黄油	.

1汤匙黄油。

[wʌn] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ˈflaʊə(r)] .

1	tablespoonful	flour	.
1	一汤匙	面粉	.

1汤匙面粉。

[kʊk] [ðə; ði] [təˈmɑːtəʊz] [wɪð] [ðə; ði] [ˈʌnjən] , [ˈpɑːsli] , [ˈʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][sɔːlt][fɔː(r); fə(r)] [ˈtwenti]

Cook	the	tomatoes	with	the	onion	,	parsley	,	sugar	,	and	salt	for	twenty
厨师	这	西红柿	和	这	洋葱	,	香菜	,	糖	,	和	盐	为了	二十

['mɪnɪts] ,

minutes	,
分钟	,

将番茄与洋葱、欧芹、糖和盐一起煮20分钟。

[wɪð] [ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði] [stɒk] .

with	a	little	of	the	stock	.
和	一个	小的	的	这	库存	.

用少量的库存。

[meɪk] [ðə; ði] [stɒk] [ænd; ənd][ˈflaʊə(r)][ænd; ənd] [ˈbʌtə(r)] [ˈɪntuː] [waɪt] [sɔːs] [æz; əz][ˈjuːʒuəl] ; [streɪn] [ðə; ði]

Make	the	stock	and	flour	and	butter	into	white	sauce	as	usual	;	strain	the
制作	这	库存	和	面粉	和	黄油	进入	白色的	酱	作为	通常	;	拉紧	这

[təˈmɑːtəʊ] ,

tomato	,
番茄	,

像往常一样，用高汤、面粉和黄油制作白酱；将番茄酱汁过滤。

[mɪks][ðə; ði] [tuː] , [ænd; ənd] [streɪn] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .

mix	**the**	**two**	**,**	**and**	**strain**	**through**	**a**	**sieve**	**.**
混合	这	二	,	和	拉紧	通过	一个	筛	.

将两者混合，然后用筛子过滤。

['sʌmtaɪmz] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [stɔːk] [ɒv; əv] ['seləri] [tuː; tə][ðə; ði]['ʌðə(r)] ['siːzənɪŋ] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [kʊks] ,

Sometimes	**add**	**a**	**stalk**	**of**	**celery**	**to**	**the**	**other**	**seasoning**	**as**	**it**	**cooks**	**,**
有时	添加	一个	茎	的	芹菜	到	这	其他	调料	作为	它	厨师	,

有时在烹饪过程中，会在其他调味料中加入一根芹菜茎。

[ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [kriːm] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .

and	**a**	**little**	**cream**	**before**	**serving**	**.**
和	一个	小的	奶油	前	服务	.

上菜前淋上少许奶油。

['ɔɪstə(r)] [suːp]

OYSTER	**SOUP**
牡蛎	汤

牡蛎汤

[wʌn][paɪnt]['ɔɪstə(r)z] .

1	**pint**	**oysters**	**.**
1	品脱	牡蛎	.

品脱牡蛎。

[wʌn] [kwɔːt] [rɪtʃ] [stɒk] .

1	**quart**	**rich**	**stock**	**.**
1	夸脱	富有的	库存	.

1夸脱浓汤。

½ ['tiːspuːnfʊl] [sɔːlt] .

½	**teaspoonful**	**salt**	**.**
½	一茶匙	盐	.

半茶匙盐。

[dreɪn] [ɒf] [ðə; ði]['ɔɪstə(r)][dʒuːs] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [-]

Drain	**off**	**the**	**oyster**	**juice**	**,**	**add**	**the**	**[**	**94**	**]**
流走	离开	这	牡蛎	汁	,	添加	这	[	-	]

沥干牡蛎汁，加入[94]

[stɒk] , [bɔɪl][ˌaɪ 'tiː][fɔː(r); fə(r)][wʌn] ['mɪnɪt] , [ænd; ənd] [skɪm] [ˌaɪ 'tiː] [wel] .

stock	**,**	**boil**	**it**	**for**	**one**	**minute**	**,**	**and**	**skim**	**it**	**well**	**.**
库存	,	熬	它	为了	一	分钟	,	和	撇去	它	出色地	.

将高汤煮沸一分钟，撇去浮沫。

[ðen] [drɒp] [ɪn][ðə; ði]['ɔɪstə(r)z][ænd; ənd] [kʊk] [wʌn] ['mɪnɪt] , [ɔː(r)] [tɪl] [ðə; ði] ['edʒɪz] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] [kɜːl] ,

Then	**drop**	**in**	**the**	**oysters**	**and**	**cook**	**one**	**minute**	**,**	**or**	**till**	**the**	**edges**	**begin**	**to**	**curl**	**,**
然后	降低	在	这	牡蛎	和	厨师	一	分钟	,	或者	直到	这	边缘	开始	到	卷曲	,

然后放入牡蛎，煮一分钟，或者煮到牡蛎边缘开始卷曲即可。

[ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [dʌn] .

and	**it**	**is**	**done**	**.**
和	它	是	完毕	.

事情完成了。

[ðɪs] [suːp] [ɪz][nɒt] ['θɪkənd] [æt; ət][ɔːl] ;

This	**soup**	**is**	**not**	**thickened**	**at**	**all**	**;**
这	汤	是	不是	增稠	在	全部	;

这汤一点也不浓稠；

[bʌt; bət] [ɪf] [juː; jʊ] [laɪk] [juː; jʊ] [meɪ] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [kriːm] .

but	**if**	**you**	**like**	**you**	**may**	**add**	**two**	**tablespoonfuls**	**of**	**cream**	**.**
但	如果	你	喜欢	你	可能	添加	二	汤匙	的	奶油	.

如果你喜欢的话，可以再加两汤匙奶油。

[miːt] [suːps]
MEAT SOUPS
肉 汤

肉汤

[juː; jʊ][kæn; kən] [meɪk] [miːt] [suːp] , [ɔː(r)] [stɒk] , [aʊt] [ɒv; əv]['ɔːlməʊst] ['eni] [kaɪnd][ɒv; əv] [miːt] , [kʊkt]
You can make meat soup , or stock , out of almost any kind of meat , cooked
你 能 制作 肉 汤 , 或者 库存 , 出去 的 几乎 任何 种类 的 肉 , 煮熟
[ɔː(r)] [rɔː] ,
or raw ,
或者 生的 ,

几乎任何种类的肉，无论是生的还是熟的，都可以用来做肉汤或肉高汤。

[wɪð] [bəʊnz] [ɔː(r)] [wɪ'ðaʊt] .
with bones or without .
和 骨头 或者 没有 .

带骨或不带骨。

['meni] [kʊks] ['nevə(r)] [bai] [freʃ] [miːt] [fɔː(r); fə(r)][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] ['ʌðə(r)z] [θɪŋk] [ðeɪ] [mʌst; məst]
Many cooks never buy fresh meat for it , and others think they must
许多 厨师 绝不 买 新鲜的 肉 为了 它 , 和 其他的 思考 他们 必须
['ɔːlweɪz] [hæv; həv][ˌaɪ 'tiː] .
always have it .
总是 有 它 .

许多厨师从不买新鲜肉来做这道菜，而另一些厨师则认为他们必须随时备着这道菜。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [best] [tuː; tə] [lɜːn] [bəuθ] [weɪz] .
It is best to learn both ways .
它 是 最好的 到 学习 两个都 方式 .

最好两种方法都学。

[pleɪn] [miːt] [suːp]
PLAIN MEAT SOUP
清楚的 肉 汤

清肉汤

[faɪv]['ɛl'biː'ɛs] .
5 lbs .
5 磅 .

5磅

[ɒv; əv] [ʃɪn] [ɒv; əv] [biːf] .
of shin of beef .
的 胫 的 牛肉 .

牛腱。

[faɪv] [kwɔːts] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .
5 quarts of water .
5 夸脱 的 水 .

5夸脱水。

[wʌn] [smɔːl] ['teɪbl̩spuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .
1 small tablespoonful of salt .
1 小的 一汤匙 的 盐 .

1小勺盐。

[wʌn] [hed] [ɒv; əv] ['seləri] , [kʌt] [ʌp] .
1 head of celery , cut up .
1 头 的 芹菜 , 切 向上 .

1棵芹菜，切块。

[wʌn] ['ʌnjən] . [-]
1 onion . [95]
1 洋葱 . [-]

1 个洋葱。[95]

[wʌn] ['kærət] .
1 carrot .
1 胡萝卜 .

1根胡萝卜。

[wʌn] ['tɜːnɪp] .
1 turnip .
1 芜菁 .

1个萝卜。

[wʌn] [sprɪg] [ɒv; əv] ['pɑːsli] .
1 sprig of parsley .
1 枝 的 香菜 .

1 枝欧芹。

[ˌtuː'tuː] [beɪ] - [liːvz] .
2 bay - leaves .
2 湾 - 树叶 .

2片月桂叶。

[sɪks] [həʊl] [kləʊvz] .
6 whole cloves .
6 所有的 丁香 .

6 粒完整的丁香。

[kʌt] [ðə; ði] [miːt] [ɒf] [ðə; ði] [bəʊn] .
Cut the meat off the bone .
切 这 肉 离开 这 骨 .

将肉从骨头上剔下来。

[pʊt] [ðə; ði] [bəʊn] [ɪn] [ə; eɪ] [kliːn] ['sɔːspən] [fɜːst] , [ænd; ənd] [ðen] [ðə; ði] [miːt] [ɒn] [tɒp] ,
Put the bone in a clean saucepan first , and then the meat on top ,
放 这 骨 在 一个 干净的 平底锅 第一的 , 和 然后 这 肉 在 顶部 ,

先把骨头放入干净的平底锅中，再把肉放在骨头上面。

[ænd; ənd] [pɔː(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] ; ['kʌvə(r)] ,
and pour in the water ; cover ,
和 倒 在 这 水 ; 覆盖 ,

倒入水；盖上盖子，

[ænd; ənd] [let] [ðɪs] [stænd] [ɒn] [ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv] [ðə; ði] [stəʊv] [æn; ən] ['aʊə(r)] ,
and let this stand on the back of the stove an hour ,
和 让 这 站立 在 这 后退 的 这 火炉 一个 小时 ,

让它在炉子后面静置一个小时。

[ðen] [drɔː] [ˌaɪ 'tiː] ['fɔːwəd] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [kʊk] .
then draw it forward and let it cook .
然后 画 它 向前 和 让 它 厨师 .

然后把它拉出来，让它煮熟。

[ðɪs] [wɪl] [brɪŋ] [skʌm] [ɒn] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [ɪn] [hɑːf] [æn; ən] ['aʊə(r)] ,
This will bring scum on the water in half an hour ,
这 将要 带来 浮渣 在 这 水 在 一半 一个 小时 ,

这样半小时后水面上就会出现浮渣。

[ænd; ənd][juː; jʊ][mʌst; məst] ['keəfəli] [pɔː(r)][ɪn][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][skɪm] [ɒf]

and	you	must	carefully	pour	in	a	cup	of	cold	water	and	skim	off
和	你	必须	小心	倒	在	一个	杯子	的	寒冷的	水	和	撇去	离开

['evriθɪŋ] [wɪtʃ] ['raɪzɪz][tuː; tə][ðə; ði][tɒp] .

everything	which	rises	to	the	top	.
一切	哪个	上升	到	这	顶部	.

你必须小心地倒入一杯冷水，撇去浮在水面上的所有东西。

['kʌvə(r)][ðə; ði] ['sɔːspən] ['taɪtli] , [ænd; ənd] [kʊk] ['veri] ['sləʊli] [ɪn'diːd] [fɔː(r); fə(r)][fɔː(r)] ['aʊəz] ;

Cover	the	saucepan	tightly	,	and	cook	very	slowly	indeed	for	four	hours	;
覆盖	这	平底锅	紧紧	,	和	厨师	非常	缓慢地	的确	为了	四	小时	;

盖紧锅盖，用小火慢炖四个小时；

[ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ði][kʌt] - [ʌp] ['vedʒtəb(ə)lz][ænd; ənd] [kʊk] [wʌn]['aʊə(r)][mɔː(r)] , ['ɔːlweɪz][dʒʌst] ['sɪmərɪŋ]

then	put	in	the	cut	-	up	vegetables	and	cook	one	hour	more	,	always	just	simmering
然后	放	在	这	切	-	向上	蔬菜	和	厨师	一	小时	更多的	,	总是	只是	煨煮

, [nɒt] ['bɔɪlɪŋ] [hɑːd] .

,	not	boiling	hard	.
,	不是	沸腾	难的	.

然后放入切好的蔬菜，再煮一个小时，始终保持小火慢炖，不要大火煮沸。

[ðen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [dʌn] , [ænd; ənd][juː; jʊ][kæn; kən][pʊt][ɪn][ðə; ði][sɔːlt] ,

Then	it	is	done	,	and	you	can	put	in	the	salt	,
然后	它	是	完毕	,	和	你	能	放	在	这	盐	,

那就完成了，你可以加入盐了。

[ænd; ənd] [streɪn] [ðə; ði] [suːp] [fɜːst] [θruː] [ə; eɪ] ['hevi] ['waɪə(r)] [sɪv] , [ænd; ənd] [ðen] [θruː] [ə; eɪ]

and	strain	the	soup	first	through	a	heavy	wire	sieve	,	and	then	through	a
和	拉紧	这	汤	第一的	通过	一个	重的	金属丝	筛	,	和	然后	通过	一个

['flænl] [bæg] ,

flannel	bag	,
绒布	包	,

先用厚金属丝筛过滤汤，再用法兰绒袋过滤。

[ænd; ənd][set][ˌaɪ 'tiː] [ə'weɪ] [tuː; tə][get][kəʊld] , [-]

and	set	it	away	to	get	cold	,	[	96	]
和	放	它	离开	到	得到	寒冷的	,	[	-	]

把它放在一边冷却[96]

[ænd; ənd][juː; jʊ] [wɪl] [hæv; həv][ə; eɪ] [strɒŋ] , [klɪə(r)] , [dɪ'lɪʃəs] [stɒk] ,

and	you	will	have	a	strong	,	clear	,	delicious	stock	,
和	你	将要	有	一个	强的	,	清除	,	可口的	库存	,

这样你就能得到浓郁、清澈、美味的高汤了。

[wɪtʃ] [juː; jʊ][kæn; kən][pʊt] ['meni] [θɪŋz] [ɪn][tuː; tə][hæv; həv][və'raɪəti] .

which	you	can	put	many	things	in	to	have	variety	.
哪个	你	能	放	许多	事物	在	到	有	种类	.

你可以往里面放很多东西，这样就能有多种选择。

[klɪə(r)] ['vedʒtəb(ə)l] [suːp]

CLEAR	VEGETABLE	SOUP
清除	蔬菜	汤

清蔬菜汤

[slaɪs] [wʌn] ['kærət] , [wʌn] ['tɜːnɪp] , [ænd; ənd][wʌn][pə'teɪtəʊ] , [ænd; ənd] [kʌt] [ðem; ðəm]['aɪðə(r)]['ɪntuː] [smɔːl] ,

Slice	one	carrot	,	one	turnip	,	and	one	potato	,	and	cut	them	either	into	small	,
片	一	胡萝卜	,	一	芜菁	,	和	一	土豆	,	和	切	他们	任何一个	进入	小的	,

['iːv(ə)n] [strɪps] ,

even	strips	,
甚至	条状物	,

将一根胡萝卜、一个芜菁和一个土豆切片，然后切成细长的均匀条状。

[ɔː(r)]['ɪntuː]['taɪnɪ] [kjuːbz] , [ɔː(r)] [teɪk] [ə; eɪ]['vedʒtəb(ə)l] ['kʌtə(r)] [ænd; ənd] [kʌt] [aʊt] ['fænsɪ] [ʃeɪps] .

or	into	tiny	cubes	,	or	take	a	vegetable	cutter	and	cut	out	fancy	shapes	.
或者	进入	微小的	立方体	,	或者	拿	一个	蔬菜	刀具	和	切	出去	想要	形状	.

或者切成小方块，或者用蔬菜切割器切出各种花式形状。

['sɪmə(r)] [ðem; ðəm] [ə'baʊt] ['twentɪ] ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)] .

Simmer	them	about	twenty	minutes	in	a	little	water	.
煨	他们	关于	二十	分钟	在	一个	小的	水	.

用少量水慢炖约二十分钟。

['miːnwaɪl] , [teɪk] [tuː] [paɪnts][ɒv; əv] [suːp] [stɒk] [ænd; ənd] [hiːt] [ˌaɪ 'tiː] .

Meanwhile	,	take	two	pints	of	soup	stock	and	heat	it	.
同时	,	拿	二	品脱	的	汤	库存	和	热	它	.

同时，取两品脱汤料加热。

['sprɪŋk(ə)l][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt]['əʊvə(r)][ðə; ðɪ]['vedʒtəb(ə)lz] [ænd; ənd] [dreɪn] [ðem; ðəm] ;

Sprinkle	a	little	salt	over	the	vegetables	and	drain	them	;
撒	一个	小的	盐	超过	这	蔬菜	和	流走	他们	;

在蔬菜上撒少许盐，然后沥干水分；

[pʊt] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ðɪ] [suːp] - [tjuˈriːn; təˈriːn][ænd; ənd][pɔː(r)][ðə; ðɪ][hɒt] [suːp] ['əʊvə(r)] .

put	them	in	the	soup	-	tureen	and	pour	the	hot	soup	over	.
放	他们	在	这	汤	-	汤碗	和	倒	这	热的	汤	超过	.

将它们放入汤碗中，然后浇上热汤。

[splɪt] [piː] [suːp]

SPLIT	PEA	SOUP
分裂	豌豆	汤

豌豆汤

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [splɪt] ['piːz] .

1	pint	of	split	peas	.
1	品脱	的	分裂	豌豆	.

品脱豌豆。

1½ [kwɔːts] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

1½	quarts	of	boiling	water	.
1½	夸脱	的	沸腾	水	.

1.5夸脱沸水。

[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [suːp] [stɒk] . [-]

1	quart	of	soup	stock	.	[	97	]
1	夸脱	的	汤	库存	.	[	-	]

1夸脱汤料。[97]

[wʌn] [smɔːl] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .

1	small	teaspoonful	of	salt	.
1	小的	一茶匙	的	盐	.

1小茶匙盐。

[θriː] [ʃeɪks] [ɒv; əv] ['pepə(r)] .

3	shakes	of	pepper	.
3	奶昔	的	胡椒	.

撒三下胡椒粉。

[wɒʃ] [ðə; ðɪ] ['piːz] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [θrəʊ] [ə'weɪ] [ðəʊz] [wɪtʃ] [fləʊt] , [æz; əz] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]

Wash	the	peas	in	cold	water	and	throw	away	those	which	float	,	as	they	are
洗	这	豌豆	在	寒冷的	水	和	扔	离开	那些	哪个	漂浮	,	作为	他们	是

[bæd] .

bad	.
坏的	.

用冷水清洗豌豆，扔掉漂浮的豌豆，因为它们已经坏了。

[səʊk] [ðem; ðəm] [ˌəʊvəˈnaɪt] ,

Soak	**them**	**overnight**	**,**
浸泡	他们	过夜	,

浸泡过夜。

[ænd; ənd][ɪn][ðə; ði] ['mɔːnɪŋ] [pɔː(r)] [ə'weɪ] [ðə; ði]['wɔːtə(r)][ɒn][ðem; ðəm][ænd; ənd]['kʌvə(r)][ðem; ðəm] [wɪð]

and	**in**	**the**	**morning**	**pour**	**away**	**the**	**water**	**on**	**them**	**and**	**cover**	**them**	**with**
和	在	这	早晨	倒	离开	这	水	在	他们	和	覆盖	他们	和

[ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ɪn][ðə; ði] ['resəpi] ,

a	**quart**	**of**	**the**	**boiling**	**water**	**in**	**the**	**recipe**	**,**
一个	夸脱	的	这	沸腾	水	在	这	食谱	,

早上起来，把上面的水倒掉，然后按照食谱，用一夸脱沸水盖住它们。

[ænd; ənd] [kʊk] [æn; ən]['aʊə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] .

and	**cook**	**an**	**hour**	**and**	**a**	**half**	**.**
和	厨师	一个	小时	和	一个	一半	.

烹煮一个半小时。

[pʊt] [ɪn][ðə; ði] [rest] [ɒv; əv][ðə; ði]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][ðə; ði] [stɒk] , [ænd; ənd] [pres] [ðə; ði] [həʊl] [θruː]

Put	**in**	**the**	**rest**	**of**	**the**	**water**	**and**	**the**	**stock**	**,**	**and**	**press**	**the**	**whole**	**through**
放	在	这	休息	的	这	水	和	这	库存	,	和	按	这	所有的	通过

[ə; eɪ] [sɪv] ,

a	**sieve**	**,**
一个	筛	,

倒入剩余的水和高汤，然后将所有食材过筛压榨。

[ænd; ənd] , ['ɑːftə(r)] ['wɒʃɪŋ] [ænd; ənd] ['waɪpɪŋ] [ðə; ði] ['sɔːspən] , [pʊt] [ðə; ði] [suːp] [bæk] [tuː; tə] [hiːt] ,

and	**,**	**after**	**washing**	**and**	**wiping**	**the**	**saucepan**	**,**	**put**	**the**	**soup**	**back**	**to**	**heat**	**,**
和	,	后	洗涤	和	擦拭	这	平底锅	,	放	这	汤	后退	到	热	,

洗净擦干平底锅后，将汤重新加热。

['ædɪŋ] [ðə; ði][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepə(r)] .

adding	**the**	**salt**	**and**	**pepper**	**.**
添加	这	盐	和	胡椒	.

加入盐和胡椒粉。

[tə'mɑːtəʊ] [suːp]

TOMATO	**SOUP**
番茄	汤

番茄汤

[wʌn][tɪn] [tə'mɑːtəʊz] , [ɔː(r)][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [freʃ] [stjuːd] [wʌnz] .

1	**tin**	**tomatoes**	**,**	**or**	**1**	**quart**	**of**	**fresh**	**stewed**	**ones**	**.**
1	锡	西红柿	,	或者	1	夸脱	的	新鲜的	炖	一个	.

1罐番茄罐头，或1夸脱新鲜炖番茄。

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [stɒk] .

1	**pint**	**of**	**stock**	**.**
1	品脱	的	库存	.

1 品脱高汤。

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .

1	**tablespoonful**	**of**	**butter**	**.**
1	一汤匙	的	黄油	.

1汤匙黄油。

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] .

2	**tablespoonfuls**	**of**	**flour**	**.**
2	汤匙	的	面粉	.

2汤匙面粉。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .

1	teaspoonful	of	sugar	.
1	一茶匙	的	糖	.

1茶匙糖。

[wʌn] [smɔːl] ['ʌnjən] , [kʌt] [ʌp] . [-]

1	small	onion	,	cut	up	.	[	98	]
1	小的	洋葱	,	切	向上	.	[	-	]

1 个小洋葱，切碎。[98]

[wʌn] [sprɪg] [ɒv; əv] ['pɑːsli] .

1	sprig	of	parsley	.
1	枝	的	香菜	.

1 枝欧芹。

[wʌn] [beɪ] - [liːf] .

1	bay	-	leaf	.
1	湾	-	叶子	.

1片月桂叶。

[wʌn] [smɔːl] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .

1	small	teaspoonful	of	salt	.
1	小的	一茶匙	的	盐	.

1小茶匙盐。

[θriː] [ʃeɪks] [ɒv; əv] ['pepə(r)] .

3	shakes	of	pepper	.
3	奶昔	的	胡椒	.

撒三下胡椒粉。

[pʊt] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊz] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [ðə; ði] ['pɑːsli] , ['ʌnjən] , [beɪ] - [liːf] , [ænd; ənd] [stɒk]

Put	the	tomatoes	into	a	saucepan	with	the	parsley	,	onion	,	bay	-	leaf	,	and	stock
放	这	西红柿	进入	一个	平底锅	和	这	香菜	,	洋葱	,	湾	-	叶子	,	和	库存

, [ænd; ənd] [kʊk] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] ,

,	and	cook	fifteen	minutes	,
,	和	厨师	十五	分钟	,

将西红柿、欧芹、洋葱、月桂叶和高汤放入平底锅中，煮十五分钟。

[ænd; ənd] [ðen] [streɪn] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .

and	then	strain	through	a	sieve	.
和	然后	拉紧	通过	一个	筛	.

然后用筛子过滤。

[wɒʃ] [ðə; ði] ['sɔːspən] [ænd; ənd] [pʊt] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊz] [bæk] [ɪn][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [pʊt] [ɒn] [tuː; tə] [bɔɪl]

Wash	the	saucepan	and	put	the	tomatoes	back	in	it	,	and	put	on	to	boil
洗	这	平底锅	和	放	这	西红柿	后退	在	它	,	和	放	在	到	熬

[ə'gen] ;

again	;
再次	;

洗净平底锅，把西红柿放回锅里，再次煮沸；

[melt] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] , [rʌb] [smuːð] [wɪð] [ðə; ði]['flaʊə(r)] , [ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntuː][ðə; ði] [suːp] [waɪl] [ˌaɪ 'tiː]

melt	the	butter	,	rub	smooth	with	the	flour	,	and	put	into	the	soup	while	it
熔化	这	黄油	,	擦	光滑的	和	这	面粉	,	和	放	进入	这	汤	尽管	它

[bɔɪlz] ,

boils	,
沸腾	,

将黄油融化，用面粉搓匀，然后放入沸腾的汤中。

[ænd; ənd][stɜː(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['pɜːfɪktli] [smuːð] .

and	stir	till	it	is	perfectly	smooth	.
和	搅拌	直到	它	是	完美	光滑的	.

搅拌至完全顺滑。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepə(r)] , [ænd; ənd]['səʊdə] , [ænd; ənd] [streɪn] ['ɪntuː][ðə; ði]

Then	add	the	sugar	,	salt	and	pepper	,	and	soda	,	and	strain	into	the
然后	添加	这	糖	,	盐	和	胡椒	,	和	苏打	,	和	拉紧	进入	这

[hɒt] [tjuˈriːn; təˈriːn] .

hot	tureen	.
热的	汤碗	.

然后加入糖、盐、胡椒粉和小苏打，过滤后倒入热汤碗中。

[sɜːv] [wɪð] [ðɪs] [suːp] .

Serve	croûtons	with	this	soup	.
服务	烤面包丁	和	这	汤	.

这道汤可以搭配烤面包丁一起食用。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [baɪ] ['kʌtɪŋ] ['taɪni]['lɪt(ə)l] [skˈweəz] [ɒv; əv] [bred] [ænd; ənd] [fraɪd] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]

They	are	made	by	cutting	tiny	little	squares	of	bread	and	fried	in	a	little
他们	是	制成	经过	切割	微小的	小的	正方形	的	面包	和	油煎	在	一个	小的

['bʌtə(r)] [tɪl] [ðeɪ] [bɪ'kʌm] [krɪsp] .

butter	till	they	become	crisp	.
黄油	直到	他们	变得	脆	.

做法是将面包切成小方块，用少许黄油煎至酥脆。

['tʃɪkɪn] [ɔː(r)] ['tɜːki] [suːp]

CHICKEN	OR	TURKEY	SOUP
鸡	或者	火鸡	汤

鸡汤或火鸡汤

[breɪk] [ʌp] [ðə; ði] [bəʊnz] [ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [kəʊld]['wɔːtə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [slaɪs] [ɒv; əv] ['ʌnjən] , [ə; eɪ]

Break	up	the	bones	and	cover	with	cold	water	;	add	a	slice	of	onion	,	a
休息	向上	这	骨头	和	覆盖	和	寒冷的	水	;	添加	一个	片	的	洋葱	,	一个

[beɪ] - [liːf] , [-]

bay	-	leaf	,	[	99	]
湾	-	叶子	,	[	-	]

将骨头敲碎，用冷水浸没；加入一片洋葱、一片月桂叶[99]

[ænd; ənd][ə; eɪ] [sprɪg] [ɒv; əv] ['pɑːsli] , [ænd; ənd] [kʊk] [ɔːl] [deɪ] , ['ædɪŋ] ['wɔːtə(r)] [wen] ['nesəsəri] ,

and	a	sprig	of	parsley	,	and	cook	all	day	,	adding	water	when	necessary	,
和	一个	枝	的	香菜	,	和	厨师	全部	天	,	添加	水	什么时候	必要的	,

[ænd; ənd] ['skɪmɪŋ] .

and	skimming	.
和	撇脂	.

加入一小枝欧芹，煮一整天，必要时加水，撇去浮沫。

[kuːl] , [teɪk] [ɒf] [ðə; ði] [griːs] , [hiːt] [ə'gen] , [ænd; ənd] [streɪn] .

Cool	,	take	off	the	grease	,	heat	again	,	and	strain	.
凉爽的	,	拿	离开	这	润滑脂	,	热	再次	,	和	拉紧	.

冷却后，撇去油脂，再次加热，然后过滤。

[sɜːv] [wɪð] [smɔːl] , ['iːv(ə)n] [skˈweəz] [ɒv; əv] ['tʃɪkɪn] [miːt] [ɪn][ˌaɪ 'tiː] , [ɔː(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [kʊkt] [raɪs]

Serve	with	small	,	even	squares	of	chicken	meat	in	it	,	or	a	little	cooked	rice
服务	和	小的	,	甚至	正方形	的	鸡	肉	在	它	,	或者	一个	小的	煮熟	米

[ænd; ənd][sɔːlt] .

and	salt	.
和	盐	.

可以加入小块大小均匀的鸡肉，或者少许米饭和盐一起食用。

['meni] ['piːp(ə)l] [laɪk] [ə; eɪ] [smɔːl] [pɪntʃ] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] [ɪn] ['tɜːki] [suːp] .

Many	people	like	a	small	pinch	of	cinnamon	in	turkey	soup	.
许多	人们	喜欢	一个	小的	捏	的	肉桂	在	火鸡	汤	.

很多人喜欢在火鸡汤里加一小撮肉桂粉。

['vedʒtəb(ə)lz]
VEGETABLES
蔬菜

蔬菜

[mæʃt] [pə'teɪtəʊz]
MASHED **POTATOES**
捣碎 土豆

土豆泥

[sɪks] [lɑːdʒ] [pə'teɪtəʊz] .
6 **large** **potatoes** **.**
6 大的 土豆 .

6个大土豆。

½ [kʌp] [hɒt] [mɪlk] .
½ **cup** **hot** **milk** **.**
½ 杯子 热的 牛奶 .

半杯热牛奶。

['bʌtə(r)] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['wɔːlnʌt] .
Butter **the** **size** **of** **a** **walnut** **.**
黄油 这 尺寸 的 一个 核桃 .

取核桃大小的黄油。

[θriː] ['tiːspuːn,ful] [sɔːlt] .
3 **teaspoonfuls** **salt** **.**
3 茶匙 盐 .

3茶匙盐。

[θriː] [ʃeɪks] [ɒv; əv] ['pepə(r)] .
3 **shakes** **of** **pepper** **.**
3 奶昔 的 胡椒 .

撒三下胡椒粉。

[piːl] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊz] [tɪl] ['tendə(r)] ;
Peel **and** **boil** **the** **potatoes** **till** **tender** **;**
果皮 和 熬 这 土豆 直到 投标 ;

将土豆去皮煮至软烂;

[ðen] [tɜːn] [ɒf] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [stænd] [ðem; ðəm] [ɒn] [ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv] [ðə; ði] [stəʊv] [wɪð] [ə; eɪ]
then **turn** **off** **the** **water** **and** **stand** **them** **on** **the** **back** **of** **the** **stove** **with** **a**
然后 转动 离开 这 水 和 站立 他们 在 这 后退 的 这 火炉 和 一个
['kʌvə(r)] [hɑːf] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] ,
cover **half** **over** **them** **,**
覆盖 一半 超过 他们 ,

然后关掉水，把它们放在炉子后面，用盖子盖住一半。

[weə(r)] [ðeɪ] [wɪl] [kiːp] [hɒt] [waɪl] [ðeɪ] [get] [draɪ] [ænd; ənd] ['flaʊəri] , [bʌt; bət] [-]
where **they** **will** **keep** **hot** **while** **they** **get** **dry** **and** **floury** **,** **but** **[** **100** **]**
在哪里 他们 将要 保持 热的 尽管 他们 得到 干燥 和 面粉状的 , 但 [-]

它们会保持高温，同时变得干燥且面糊状，但是[100]

[duː; də] [nɒt] [let] [ðem; ðəm] [bɜːn] ; [ʃeɪk] [ðə; ði] ['sɔːspən] ['evri] ['lɪt(ə)l] [waɪl] .
do **not** **let** **them** **burn** **;** **shake** **the** **saucepan** **every** **little** **while** **.**
做 不是 让 他们 烧伤 ; 摇 这 平底锅 每一个 小的 尽管 .

不要让它们烧焦；时不时摇晃一下平底锅。

[hiːt] [ðə; ði] [mɪlk] [wɪð] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['pepə(r)] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] ; [mæʃ] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊz] [wel] ,
Heat **the** **milk** **with** **the** **butter** **,** **salt** **,** **and** **pepper** **in** **it** **;** **mash** **the** **potatoes** **well** **,**
热 这 牛奶 和 这 黄油 , 盐 , 和 胡椒 在 它 ; 捣碎 这 土豆 出色地 ,

将牛奶、黄油、盐和胡椒粉一起加热；将土豆捣成泥。

['aɪðə(r)] [wɪð] [ðə; ði] ['wʊdn] [pə'teɪtəʊ] - ['mæʃə(r)] [ɔ:(r)] [wɪð] [ə; eɪ]['waɪə(r)][wʌn] ,

either	with	the	wooden	potato	-	masher	or	with	a	wire	one	,
任何一个	和	这	木制的	土豆	-	捣碎器	或者	和	一个	金属丝	一	,

可以用木制土豆捣碎器，也可以用铁丝土豆捣碎器。

[ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [mɪlk] ['lɪt(ə)l] [baɪ] ['lɪt(ə)l] .

and	put	in	the	milk	little	by	little	.
和	放	在	这	牛奶	小的	经过	小的	.

然后一点一点地加入牛奶。

[wen] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] [ɔ:l] [fri:] [frɒm; frəm] [lʌmps] , [paɪl] [ðem; ðəm] ['laɪtli] [ɪn] [ðə; ði] ['vedʒtəb(ə)l] - [dɪʃ]

When	they	are	all	free	from	lumps	,	pile	them	lightly	in	the	vegetable	-	dish
什么时候	他们	是	全部	自由的	从	肿块	,	桩	他们	轻轻	在	这	蔬菜	-	盘子

[æz; əz] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] .

as	they	are	.
作为	他们	是	.

当所有食材都刨平没有结块后，将它们轻轻地堆放在蔬菜盘中。

[du:; də] [nɒt] [smu:ð] [ðem; ðəm] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [tɒp] .

Do	not	smooth	them	over	the	top	.
做	不是	光滑的	他们	超过	这	顶部	.

不要将它们抹平。

[bi:ts]

BEETS

甜菜

甜菜

[wɒʃ] [ðə; ði] [bi:ts] [bʌt; bət] [du:; də] [nɒt] [pi:l] [ðem; ðəm] .

Wash	the	beets	but	do	not	peel	them	.
洗	这	甜菜	但	做	不是	果皮	他们	.

将甜菜洗净，但不要去皮。

[bɔɪl] [ðem; ðəm] ['dʒentli] [fɔ:(r); fə(r)] [θri:] - ['kwɔ:təz] [ɒv; əv] [æn; ən] ['aʊə(r)] ,

Boil	them	gently	for	three	-	quarters	of	an	hour	,
熬	他们	轻轻地	为了	三	-	四分之一	的	一个	小时	,

用小火煮四十五分钟，

[ɔ:(r)] [tɪl] [ðeɪ] [kæn; kən] [bi:; bi] [pɪəst] ['i:zəli] [wɪð] [ə; eɪ] [strɔ:] .

or	till	they	can	be	pierced	easily	with	a	straw	.
或者	直到	他们	能	是	穿孔	容易地	和	一个	稻草	.

或者直到可以用吸管轻易刺穿为止。

[ðen] [skɪn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [slaɪs] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] [dɪʃ] , ['dʌstɪŋ] [i:tʃ] ['leɪə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔ:lt] ,

Then	skin	them	and	slice	in	a	hot	dish	,	dusting	each	layer	with	a	little	salt	,
然后	皮肤	他们	和	片	在	一个	热的	盘子	,	除尘	每个	层	和	一个	小的	盐	,

然后去皮，切片，放入热盘中，每片都撒上少许盐。

['pepə(r)] , [ænd; ənd] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .

pepper	,	and	melted	butter	.
胡椒	,	和	融化	黄油	.

胡椒粉和融化的黄油。

[ðəʊz] [wɪtʃ] [ɑ:(r); ə(r)] [left] ['əʊvə(r)] [meɪ] [hæv; həv] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['vɪnɪgə(r)] [pɔ:] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] ,

Those	which	are	left	over	may	have	a	little	vinegar	poured	over	them	,
那些	哪个	是	左边	超过	可能	有	一个	小的	醋	倾倒	超过	他们	,

剩下的那些可以淋上少许醋。

[tu:; tə] [meɪk] [ðem; ðəm] ['ɪntu:] ['pɪklz] [fɔ:(r); fə(r)] ['lʌntʃən] . [-]

to	make	them	into	pickles	for	luncheon	.	[	101	]
到	制作	他们	进入	泡菜	为了	午餐	.	[	-	]

把它们做成泡菜当午餐。[101]

[wʌns] ['mɑːgrət] [meɪd] ['sʌmθɪŋ] ['veri] [naɪs] [baɪ] [ə; eɪ] ['resəpi] [hɜː(r); hə(r)] [ɑːnt] [pʊt] [ɪn] [hɜː(r); hə(r)]

Once	**Margaret**	**made**	**something**	**very**	**nice**	**by**	**a**	**recipe**	**her**	**Aunt**	**put**	**in**	**her**
一次	玛格丽特	制成	某物	非常	好的	经过	一个	食谱	她	阿姨	放	在	她

[bʊk] .

book	**.**
书	.

玛格丽特曾根据她姑妈书里的一个食谱做了一道非常美味的菜。

[ˌaɪ 'tiː] [wɒz; wəz] [kɔːld] —

It	**was**	**called**	**—**
它	曾是	称为	—

它被称为——

[stʌft] [biːts]

STUFFED	**BEETS**
填充	甜菜

酿甜菜

[wʌn] [tɪn] [frentʃ] ['piːz] .

1	**tin**	**French**	**peas**	**.**
1	锡	法语	豌豆	.

1罐法国豌豆。

[sɪks] ['miːdiəm] - [saɪzd] [biːts] .

6	**medium**	**-**	**sized**	**beets**	**.**
6	中等的	-	尺寸	甜菜	.

6个中等大小的甜菜根。

[bɔɪl] [ðə; ði] [biːts] [æz; əz] [bɪˈfɔː(r)] [ænd; ənd] [skɪn] [ðem; ðəm] , [bʌt; bət] [liːv] [ðem; ðəm] [həʊl] .

Boil	**the**	**beets**	**as**	**before**	**and**	**skin**	**them**	**,**	**but**	**leave**	**them**	**whole**	**.**
熬	这	甜菜	作为	前	和	皮肤	他们	,	但	离开	他们	所有的	.

将甜菜根像之前一样煮熟，去皮，但不要去皮，保持完整。

[hiːt] [ðə; ði] ['piːz] ['ɑːftə(r)] [ðə; ði] [dʒuːs] [hæz; həz] [biːn] [tɜːnd] [ɒf] , [ænd; ənd] ['siːz(ə)n] [ðem; ðəm] [wɪð]

Heat	**the**	**peas**	**after**	**the**	**juice**	**has**	**been**	**turned**	**off**	**,**	**and**	**season**	**them**	**with**
热	这	豌豆	后	这	汁	有	到过	转向	离开	,	和	季节	他们	和

[sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .

salt	**and**	**pepper**	**.**
盐	和	胡椒	.

关掉汤汁后，将豌豆加热，并用盐和胡椒调味。

[kʌt] [ɒf] [ðə; ði] [stem] [end] [ɒv; əv] [iːtʃ] [biːt] [səʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [stænd] ['stedəli] ,

Cut	**off**	**the**	**stem**	**end**	**of**	**each**	**beet**	**so**	**that**	**it**	**will**	**stand**	**steadily**	**,**
切	离开	这	干	结尾	的	每个	甜菜	所以	那	它	将要	站立	稳步	,

切掉每棵甜菜的茎部，使其能够稳稳地立住。

[ænd; ənd] [skuːp] [ə; eɪ] [raʊnd] [pleɪs] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] [end] ; ['sprɪŋk(ə)l] [iːtʃ] [biːt] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd]

and	**scoop**	**a**	**round**	**place**	**in**	**the**	**other**	**end**	**;**	**sprinkle**	**each**	**beet**	**with**	**salt**	**and**
和	舀	一个	圆形的	地方	在	这	其他	结尾	;	撒	每个	甜菜	和	盐	和

['pepə(r)] ,

pepper	**,**
胡椒	,

在另一端挖出一个圆形的凹槽；在每个甜菜根上撒上盐和胡椒粉，

[ænd; ənd] [pʊt] [ə; eɪ] ['taɪni] [bɪt] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [daʊn] [ɪn] [ðɪs] ['lɪt(ə)l] [wel] ,

and	**put**	**a**	**tiny**	**bit**	**of**	**butter**	**down**	**in**	**this**	**little**	**well**	**,**
和	放	一个	微小的	少量	的	黄油	向下	在	这	小的	出色地	,

然后在那个小凹槽里放一小块黄油，

[ænd; ənd] [ðen] [fɪl] [ˌaɪ 'tiː] [haɪ] [wɪð] [ðə; ði] ['piːz] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [həʊld] .

and	**then**	**fill**	**it**	**high**	**with**	**the**	**peas**	**it**	**will**	**hold**	**.**
和	然后	充满	它	高的	和	这	豌豆	它	将要	抓住	.

然后把它装满豌豆。

['piːz]
PEAS
豌豆

豌豆

[ʃel] [ðem; ðəm][ænd; ənd][drɒp][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , ['ɪntuː] [wɪtʃ] [
Shell **them** **and** **drop** **them** **into** **a** **saucepan** **of** **boiling** **water** **,** **into** **which** **[**
壳 他们 和 降低 他们 进入 一个 平底锅 的 沸腾 水 , 进入 哪个 [
-]
102 **]**
-]

剥去它们的壳，然后将它们放入一锅沸水中，放入其中[102]

[juː; jʊ][hæv; həv][pʊt][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv]['səʊdə] .
you **have** **put** **a** **teaspoonful** **of** **salt** **and** **a** **pinch** **of** **soda** **.**
你 有 放 一个 一茶匙 的 盐 和 一个 捏 的 苏打 .

你放了一茶匙盐和一小撮小苏打。

[bɔɪl][ðem; ðəm] [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['tendə(r)] , [frɒm; frəm] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] , [ɪf] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [freʃ]
Boil **them** **till** **they** **are** **tender** **,** **from** **fifteen** **minutes** **,** **if** **they** **are** **fresh**
熬 他们 直到 他们 是 投标 , 从 十五 分钟 , 如果 他们 是 新鲜的
[frɒm; frəm][ðə; ði]['gɑːd(ə)n] ,
from **the** **garden** **,**
从 这 花园 ,

煮至软烂，如果是刚从花园里摘的新鲜蔬菜，大约需要十五分钟。

[tuː; tə][hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)][ɔː(r)][mɔː(r)] , [ɪf] [ðeɪ] [hæv; həv] [stʊd] [ɪn][ðə; ði] ['grəusəz] [ə; eɪ] [deɪ] [ɔː(r)] [tuː] .
to **half** **an** **hour** **or** **more** **,** **if** **they** **have** **stood** **in** **the** **grocer's** **a** **day** **or** **two** **.**
到 一半 一个 小时 或者 更多的 , 如果 他们 有 站立 在 这 杂货店 一个 天 或者 二 .

如果他们在杂货店里站了一两天，那么可能需要半小时或更长时间。

[wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [dʌn] [ðeɪ] [wɪl] [hæv; həv]['lɪt(ə)l] [dents] [ɪn][ðeə(r)] [saɪdz] ,
When **they** **are** **done** **they** **will** **have** **little** **dents** **in** **their** **sides** **,**
什么时候 他们 是 完毕 他们 将要 有 小的 凹痕 在 他们的 侧面 ,

完成后，它们的侧面会留下一些小凹痕。

[ænd; ənd][juː; jʊ][kæn; kən] ['iːzəli] [mæʃ] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] [ɒn][ə; eɪ] [pleɪt] .
and **you** **can** **easily** **mash** **two** **or** **three** **with** **a** **fork** **on** **a** **plate** **.**
和 你 能 容易地 捣碎 二 或者 三 和 一个 叉 在 一个 盘子 .

用叉子很容易就能把两三个捣碎放在盘子里。

[ðen] [dreɪn] [ɒf] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] , [pʊt][ɪn] [θriː] [ʃeɪks] [ɒv; əv] ['pepə(r)] ,
Then **drain** **off** **the** **water** **,** **put** **in** **three** **shakes** **of** **pepper** **,**
然后 流走 离开 这 水 , 放 在 三 奶昔 的 胡椒 ,

然后沥干水分，撒入三下胡椒粉，

[mɔː(r)][sɔːlt] [ɪf] [ðeɪ] [duː; də][nɒt] [teɪst] [dʒʌst] [raɪt] ,
more **salt** **if** **they** **do** **not** **taste** **just** **right** **,**
更多的 盐 如果 他们 做 不是 品尝 只是 正确的 ,

如果味道不够好，可以再加点盐。

[ænd; ənd][ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][ə; eɪ] ['wɔːlnʌt] , [ænd; ənd] [ʃeɪk] [ðem; ðəm] [tɪl] [ðə; ði]
and **a** **piece** **of** **butter** **the** **size** **of** **a** **walnut** **,** **and** **shake** **them** **till** **the**
和 一个 片 的 黄油 这 尺寸 的 一个 核桃 , 和 摇 他们 直到 这
['bʌtə(r)] [melts] ;
butter **melts** **;**
黄油 融化 ;

再加入一小块核桃大小的黄油，摇晃至黄油融化；

[sɜːv] [ɪn][ə; eɪ][hɒt] ['kʌvəd] [dɪʃ] .
serve **in** **a** **hot** **covered** **dish** **.**
服务 在 一个 热的 涵盖 盘子 .

盛入热的带盖容器中。

[frentʃ] [biːnz]
FRENCH **BEANS**
法语 豆子

法国豆

[pʊl] [ɒf] [ðə; ði] [strɪŋz] [ænd; ənd] [kʌt] [ɒf] [ðə; ði] [endz] ;
Pull **off** **the** **strings** **and** **cut** **off** **the** **ends** **;**
拉 离开 这 字符串 和 切 离开 这 结束 ;

扯掉绳子，剪掉末端；

[həʊld] [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] [biːnz] [ɪn] [jɔː(r); jə(r)] [hænd] [ænd; ənd] [kʌt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [lɒŋ] , ['veri] ['nærəʊ]
hold **three** **or** **four** **beans** **in** **your** **hand** **and** **cut** **them** **into** **long** **,** **very** **narrow**
抓住 三 或者 四 豆子 在 你的 手 和 切 他们 进入 长的 , 非常 狭窄的
[strɪps] ,
strips **,**
条状物 ,

手里拿三四根豆子，切成细长的条状，

[nɒt] ['ɪntuː] [skweə(r)] ['piːsɪz] . [-]
not **into** **square** **pieces** **.** **[** **103** **]**
不是 进入 正方形 件 . [-]

不切成正方形块。[103]

[ðen] [kʊk] [ðem; ðəm] [ɪg'zæktli] [æz; əz] [juː; jʊ] [dɪd] [ðə; ði] ['piːz] .
Then **cook** **them** **exactly** **as** **you** **did** **the** **peas** **.**
然后 厨师 他们 确切地 作为 你 做过 这 豌豆 .

然后按照煮豌豆的方法烹煮它们。

[stjuːd] [tə'mɑːtəʊz]
STEWED **TOMATOES**
炖 西红柿

炖番茄

[sɪks] [lɑːdʒ] [tə'mɑːtəʊz] .
6 **large** **tomatoes** **.**
6 大的 西红柿 .

6个大西红柿。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] .
1 **teaspoonful** **of** **salt** **.**
1 一茶匙 的 盐 .

1茶匙盐。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] .
1 **teaspoonful** **of** **sugar** **.**
1 一茶匙 的 糖 .

1茶匙糖。

[θriː] [ʃeɪks] [ɒv; əv] ['pepə(r)] .
3 **shakes** **of** **pepper** **.**
3 奶昔 的 胡椒 .

撒三下胡椒粉。

['bʌtə(r)] [æz; əz] [lɑːdʒ] [æz; əz] [ə; eɪ] ['wɔːlnʌt] .
Butter **as** **large** **as** **a** **walnut** **.**
黄油 作为 大的 作为 一个 核桃 .

像核桃那么大的黄油。

[piːl] [ænd; ənd] [kʌt] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊz] [ʌp] [smɔːl] , ['seɪvɪŋ] [ðə; ði] [dʒuːs] ;
Peel **and** **cut** **the** **tomatoes** **up** **small** **,** **saving** **the** **juice** **;**
果皮 和 切 这 西红柿 向上 小的 , 保存 这 汁 ;

将番茄去皮切成小块，保留番茄汁；

[pʊt] [tə'geðə(r)] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [ðə; ði] ['siːzənɪŋ] .

put	together	in	a	saucepan	with	the	seasoning	.
放	一起	在	一个	平底锅	和	这	调料	.

将所有食材和调味料一起放入平底锅中。

['sɪmə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [smuːð] , [ænd; ənd][lɑːst] [pʊt] [ɪn][hɑːf][ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv]

Simmer	twenty	minutes	,	stirring	till	it	is	smooth	,	and	last	put	in	half	a	cup	of
煨	二十	分钟	,	搅拌	直到	它	是	光滑的	,	和	最后的	放	在	一半	一个	杯子	的

[bred] - [krʌmz] .

bread	-	crumbs	.
面包	-	面包屑	.

小火慢炖二十分钟，期间不断搅拌至顺滑，最后加入半杯面包屑。

[sɜːv] [ɪn][ə; eɪ] [hɒt] , ['kʌvəd] [dɪʃ] .

Serve	in	a	hot	,	covered	dish	.
服务	在	一个	热的	,	涵盖	盘子	.

盛入热的带盖餐盘中食用。

[ə'spærəgəs]

ASPARAGUS

芦笋

芦笋

[ʌn'taɪ] [ðə; ði] [bʌntʃ] , [skreɪp] [ðə; ði] [stɔːks] [kliːn] , [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][hɑːf]

Untie	the	bunch	,	scrape	the	stalks	clean	,	and	put	it	in	cold	water	for	half
解开	这	束	,	刮	这	茎	干净的	,	和	放	它	在	寒冷的	水	为了	一半

[æn; ən]['aʊə(r)] .

an	hour	.
一个	小时	.

解开捆扎好的花束，刮干净茎秆，放入冷水中浸泡半小时。

[taɪ] [ðə; ði] [bʌntʃ] [ə'gen] , [ænd; ənd] [kʌt] [ɪ'nʌf] [ɒf] [ðə; ði] [waɪt] [endz] [tuː; tə] [meɪk] [ɔːl] [-]

Tie	the	bunch	again	,	and	cut	enough	off	the	white	ends	to	make	all	[	104	]
领带	这	束	再次	,	和	切	足够的	离开	这	白色的	结束	到	制作	全部	[	-	]

再次将花束扎紧，并剪掉足够的白色末端，使所有[104]

[ðə; ði] ['piːsɪz] [ɒv; əv][ðə; ði] [seɪm] [leŋkθ; leŋθ] .

the	pieces	of	the	same	length	.
这	件	的	这	相同的	长度	.

长度相同的几段。

[stænd][ðem; ðəm][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] , [ænd; ənd] [kʊk] ['dʒentli][fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt]

Stand	them	in	boiling	water	in	a	saucepan	,	and	cook	gently	for	about
站立	他们	在	沸腾	水	在	一个	平底锅	,	和	厨师	轻轻地	为了	关于

['twenti] ['mɪnɪts] .

twenty	minutes	.
二十	分钟	.

将它们放入沸腾的平底锅中，小火煮约二十分钟。

[leɪ] [ɒn][ə; eɪ] [dɪʃ] , [ɒn] [skˈweəz] [ɒv; əv] ['bʌtəd] [təʊst] .

Lay	on	a	dish	,	on	squares	of	buttered	toast	.
莱	在	一个	盘子	,	在	正方形	的	涂黄油的	吐司	.

放在盘子里，或者放在涂了黄油的吐司片上。

['ʌnjənz]

ONIONS

洋葱

洋葱

[piːl] [ɒf] [ðə; ði] [ˌaʊtˈsaɪd] [skɪn] [ænd; ənd] [kʊk] [ðem; ðəm] [ɪn] [ˈbɔɪlɪŋ] , [ˈsɔːltɪd] [ˈwɔːtə(r)] [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]

Peel	off	the	outside	skin	and	cook	them	in	boiling	,	salted	water	till	they	are
果皮	离开	这	外部	皮肤	和	厨师	他们	在	沸腾	,	咸的	水	直到	他们	是

[ˈtendə(r)] ;

tender	;
投标	;

剥去外皮，放入沸腾的盐水中煮至软烂；

[dreɪn] [ðem; ðəm] , [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈbeɪkɪŋ] - [dɪʃ] , [ænd; ənd] [pɔː(r)] [ˈəʊvə(r)] [ðem; ðəm] [ə; eɪ]

drain	them	,	put	them	in	a	baking	-	dish	,	and	pour	over	them	a
流走	他们	,	放	他们	在	一个	烘烤	-	盘子	,	和	倒	超过	他们	一个

[ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˈmeltɪd] [ˈbʌtə(r)] ,

tablespoonful	of	melted	butter	,
一汤匙	的	融化	黄油	,

沥干水分，放入烤盘中，淋上一汤匙融化的黄油。

[θriː] [ʃeɪks] [ɒv; əv] [ˈpepə(r)] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [ˈsprɪŋklɪŋ] [ɒv; əv] [sɔːlt] ,

three	shakes	of	pepper	,	and	a	sprinkling	of	salt	,
三	奶昔	的	胡椒	,	和	一个	洒	的	盐	,

撒三下胡椒粉，再撒点盐。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

美式音标标注，美式发音朗诵。

一本小女孩的烹饪书(A little girl's cookery book)

[ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [ænd; ənd] [braʊn] [ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l] .

and	put	in	the	oven	and	brown	a	very	little	.
和	放	在	这	烤箱	和	棕色的	一个	非常	小的	.

放入烤箱，稍微烤至金黄色即可。

[ɔː(r)] , ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [waɪt] [sɔːs] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] ,

Or	,	cover	them	with	a	cup	of	white	sauce	instead	of	the	melted	butter	,
或者	,	覆盖	他们	和	一个	杯子	的	白色的	酱	反而	的	这	融化	黄油	,

或者，用一杯白酱代替融化的黄油淋在上面。

[ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] , [bʌt; bət] [duː; də] [nɒt] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] .

and	sprinkle	with	salt	and	pepper	,	but	do	not	put	in	the	oven	.
和	撒	和	盐	和	胡椒	,	但	做	不是	放	在	这	烤箱	.

撒上盐和胡椒粉，但不要放进烤箱。

[fraɪd] [pə'teɪtəʊz]

FRIED	POTATOES
油煎	土豆

炸土豆

[wɒʃ] [ænd; ənd] [piːl] [sə'fɪʃ(ə)nt] [pə'teɪtəʊz] , [ðen] [tʃɒp] [ðem; ðəm] [faɪn] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː]

Wash	and	peel	sufficient	potatoes	,	then	chop	them	fine	,	and	put	them	into
洗	和	果皮	充足的	土豆	,	然后	劈	他们	美好的	,	和	放	他们	进入

[-]

[	105	]

[-]

将足够的土豆洗净去皮，然后切成细丁，放入[105]

[kəʊld] ['wɔːtə(r)] .

cold	water	.
寒冷的	水	.

冷水。

[pʊt] [sʌm; səm] ['beɪkən] ['drɪpɪŋ] ['ɪntuː] [æn; ən] ['aɪən] ['fraɪɪŋ] - [pæn] ,

Put	some	bacon	dripping	into	an	iron	frying	-	pan	,
放	一些	熏肉	滴落	进入	一个	铁	煎炸	-	平底锅	,

在铁煎锅里倒入一些培根油，

[ænd; ənd] [wen] ['veri] [hɒt] [tɜːn] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊz] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] (['priːviəsli] [draɪd] [baɪ] ['presɪŋ] [ɪn] [ə; eɪ]

and	when	very	hot	turn	the	potatoes	into	it	(	previously	dried	by	pressing	in	a
和	什么时候	非常	热的	转动	这	土豆	进入	它	(	之前	干燥	经过	紧迫	在	一个

[kliːn] [klɒθ]) .

clean	cloth	)	.
干净的	布	)	.

趁热将土豆放入其中（土豆事先用干净的布压干）。

[ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .

Add	salt	and	pepper	.
添加	盐	和	胡椒	.

加入盐和胡椒粉。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [sɒft] ; [ðen] [drɔ:] [ðə; ði][pæn][tu:; tə][ə; eɪ] [hɔtə] [pɑ:t][ɒv; əv][ðə; ði] [stəʊv] [ænd; ənd] [braʊn]

Cook	until	soft	;	then	draw	the	pan	to	a	hotter	part	of	the	stove	and	brown
厨师	直到	柔软的	;	然后	画	这	平底锅	到	一个	更热	部分	的	这	火炉	和	棕色的

.

:

.

煮至软烂；然后将锅移至炉灶上温度更高的位置，煎至棕色。

[sɜ:v] ['veri] [hɒt] .

Serve	very	hot	.
服务	非常	热的	.

趁热食用。

['kærət] [krəu'kets]

CARROT	CROQUETTES
胡萝卜	炸丸子

胡萝卜炸丸子

[wɒʃ] [ænd; ənd] [skreɪp] [ə; eɪ] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['nʌmbə(r)][ɒv; əv] ['kærəts] ; [stju:] [ðem; ðəm] [ʌn'tɪl] ['veri] [sɒft] ,

Wash	and	scrape	a	sufficient	number	of	carrots	;	stew	them	until	very	soft	,
洗	和	刮	一个	充足的	数字	的	胡萝卜	;	炖	他们	直到	非常	柔软的	,

将足够数量的胡萝卜洗净刮去瓤，炖至非常软烂。

[dreɪn] [ænd; ənd] [mæʃ] [ænd; ənd] ['si:z(ə)n] [wɪð] [sɔ:lt] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] ;

drain	and	mash	and	season	with	salt	,	pepper	,	and	butter	;
流走	和	捣碎	和	季节	和	盐	,	胡椒	,	和	黄油	;

沥干水分，捣成泥，用盐、胡椒粉和黄油调味；

[ðen] [baɪnd] [tə'geðə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv][æn; ən] [eg] .

then	bind	together	with	the	yolk	of	an	egg	.
然后	绑定	一起	和	这	蛋黄	的	一个	蛋	.

然后与蛋黄粘合在一起。

[wen] [ku:l] [ɪ'nʌf] [tu:; tə]['hænd(ə)l] , [ʃeɪp] ['ɪntu:] [bɔ:lz] , [dredʒ] [wɪð] [braʊn] [bred] - [krʌmz] ,

When	cool	enough	to	handle	,	shape	into	balls	,	dredge	with	brown	bread	-	crumbs	,
什么时候	凉爽的	足够的	到	处理	,	形状	进入	球	,	疏通	和	棕色的	面包	-	面包屑	,

待面团冷却至可以上手时，揉成球状，裹上棕色面包屑。

[ænd; ənd][fraɪ][ɪn] [di:p] [fæt] [tɪl] [braʊn] .

and	fry	in	deep	fat	till	brown	.
和	炒	在	深的	胖的	直到	棕色的	.

用大油煎至棕色。

[sɜ:v] [ʌp] [wɪð] ['pɑ:sli] .

Serve	up	with	parsley	.
服务	向上	和	香菜	.

佐以欧芹即可享用。

[ˌmækə'rəʊni]

MACARONI
通心粉

通心粉

[sɪks] [lɒŋ] ['pi:sɪz] [ɒv; əv][ˌmækə'rəʊni] .

6	long	pieces	of	macaroni	.
6	长的	件	的	通心粉	.

6根长条通心粉。

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [waɪt] [sɔ:s] . [-]

1	cup	of	white	sauce	.	[	106	]
1	杯子	的	白色的	酱	.	[	-	]

1 杯白酱。[106]

½ [paʊnd] [ɒv; əv] [tʃiːz] .

½	pound	of	cheese	.
½	磅	的	奶酪	.

半磅奶酪。

['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] .

Pepper	and	salt	.
胡椒	和	盐	.

胡椒和盐。

[breɪk] [ʌp] [ðə; ði] [ˌmækə'rəʊni] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)] ,

Break	up	the	macaroni	into	small	pieces	,	and	boil	fifteen	minutes	in	salted	water	,
休息	向上	这	通心粉	进入	小的	件	,	和	熬	十五	分钟	在	咸的	水	,

将通心粉掰成小段，放入盐水中煮十五分钟。

['ʃeɪkɪŋ] [ðə; ði] ['sɔːspən] ['ɒf(ə)n] .

shaking	the	saucepan	often	.
摇晃	这	平底锅	经常	.

经常摇晃平底锅。

[pɔː(r)] [ɒf] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] .

Pour	off	the	water	.
倒	离开	这	水	.

把水倒掉。

['bʌtə(r)] [ə; eɪ] [dɪʃ] , [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [ˌmækə'rəʊni] , [ə; eɪ] [gʊd] ['sprɪŋk(ə)l] [ɒv; əv] [sɔːlt] ,

Butter	a	dish	,	put	in	a	layer	of	macaroni	,	a	good	sprinkle	of	salt	,
黄油	一个	盘子	,	放	在	一个	层	的	通心粉	,	一个	好的	撒	的	盐	,

在盘子上抹上黄油，铺上一层通心粉，撒上适量盐，

[ðen] [ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l] [waɪt] [sɔːs] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] ['greɪtɪd] [tʃiːz] ,

then	a	very	little	white	sauce	,	and	a	layer	of	grated	cheese	,
然后	一个	非常	小的	白色的	酱	,	和	一个	层	的	磨碎的	奶酪	,

然后淋上少许白酱，再铺上一层碎奶酪。

['sprɪŋk(ə)ld] ['əʊvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] ['taɪni] ['dʌstɪŋ] [ɒv; əv] ['pepə(r)] ; ['əʊnli] [juːz] [ə; eɪ] ['taɪni] [bɪt] .

sprinkled	over	with	a	tiny	dusting	of	pepper	;	only	use	a	tiny	bit	.
撒上	超过	和	一个	微小的	除尘	的	胡椒	;	仅有的	使用	一个	微小的	少量	.

撒上少许胡椒粉；只需一点点即可。

[ðen] ['kʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [θɪn] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [waɪt] [sɔːs] , [ænd; ənd] [səʊ] [ɒn] [tɪl] [ðə; ði] [dɪʃ] [ɪz] [fʊl] ,

Then	cover	with	a	thin	layer	of	white	sauce	,	and	so	on	till	the	dish	is	full	,
然后	覆盖	和	一个	薄的	层	的	白色的	酱	,	和	所以	在	直到	这	盘子	是	满的	,

然后在上面淋上一层薄薄的白酱，如此反复，直到盘子装满为止。

[wɪð] [ðə; ði] [lɑːst] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [waɪt] [sɔːs] ['kʌvəd] [wɪð] [æn; ən] ['ekstrə] [θɪk] [wʌn] [ɒv; əv] [ðə; ði] [tʃiːz]

with	the	last	layer	of	white	sauce	covered	with	an	extra	thick	one	of	the	cheese
和	这	最后的	层	的	白色的	酱	涵盖	和	一个	额外的	厚的	一	的	这	奶酪

.

:
.

最后一层白酱上覆盖着一层厚厚的芝士。

[beɪk] [tɪl] [braʊn] .

Bake	till	brown	.
烤	直到	棕色的	.

烤至棕色。

['mɑːrgərəts] ['mʌðə(r)] [gɒt] [ðɪs] ['resəpi] [ɪn] ['pærɪs] , [ænd; ənd] [ʃiː; ʃi] [θɔːt] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] ['veri] [naɪs] [wʌn] .

Margaret's	mother	got	this	recipe	in	Paris	,	and	she	thought	it	a	very	nice	one	.
玛格丽特的	母亲	得到	这	食谱	在	巴黎	,	和	她	想法	它	一个	非常	好的	一	.

玛格丽特的母亲在巴黎得到了这个食谱，她觉得这个食谱非常好。

['ɑːftə(r)][ðə; ði] [suːp] , [miːt] , [ænd; ənd] ['vedʒtəb(ə)lz] [æt; ət] ['dɪnə(r)] [keɪm] [ðə; ði]['sæləd] ;

After	the	soup	,	meat	,	and	vegetables	at	dinner	came	the	salad	;
后	这	汤	,	肉	,	和	蔬菜	在	晚餐	来了	这	沙拉	;

晚餐的汤、肉和蔬菜之后是沙拉；

[fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] ['mɑːgrət] ['ɔːlməʊst] ['ɔːlweɪz] [hæd; həd] ['letɪs] , [wɪð] [frentʃ] ['dresɪŋ] , [æz; əz]

for	this	Margaret	almost	always	had	lettuce	,	with	French	dressing	,	as
为了	这	玛格丽特	几乎	总是	有	莴苣	,	和	法语	敷料	,	作为

[ˌmeɪə'neɪz] [siːmd] [-]

mayonnaise	seemed	[	107	]
蛋黄酱	似乎	[	-	]

为此，玛格丽特几乎总是吃生菜，配法式沙拉酱，因为蛋黄酱似乎[107]

[tuː] ['hevi] [fɔː(r); fə(r)] ['dɪnə(r)] .

too	heavy	for	dinner	.
也	重的	为了	晚餐	.

太油腻了，不适合晚餐。

['sʌmtaɪmz] [ʃiː; ʃi][hæd; həd] [naɪs] ['wɔːtəkres] ; ['veri] [ə'keɪʒnəli] [ʃiː; ʃi][hæd; həd] ['seləri] [wɪð]

Sometimes	she	had	nice	watercress	;	very	occasionally	she	had	celery	with
有时	她	有	好的	西洋菜	;	非常	偶尔	她	有	芹菜	和

[ˌmeɪə'neɪz] .

mayonnaise	.
蛋黄酱	.

她有时会吃到美味的西洋菜；偶尔也会吃到芹菜配蛋黄酱。

[swiːts]

SWEETS

糖果

甜点

[blə'mɒnʒ]

BLANCMANGE

布丁

布丁

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [mɪlk] .

1	pint	of	milk	.
1	品脱	的	牛奶	.

1品脱牛奶。

[ˌtuː'tuː] ['hiːpɪŋ] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['kɔːnflaʊə(r)] .

2	heaping	tablespoonfuls	of	cornflour	.
2	堆积	汤匙	的	玉米粉	.

2 满满一大勺玉米淀粉。

[θriː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .

3	tablespoonfuls	of	sugar	.
3	汤匙	的	糖	.

3汤匙糖。

['waɪts] [ɒv; əv] [θriː] [egz] .

Whites	of	three	eggs	.
白人	的	三	鸡蛋	.

三个鸡蛋的蛋白。

½ ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [və'nɪlə] .

½	teaspoonful	of	vanilla	.
½	一茶匙	的	香草	.

半茶匙香草精。

[biːt] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] ['veri] [stɪf] .

Beat	**the**	**whites**	**of**	**the**	**eggs**	**very**	**stiff**	**.**
打	这	白人	的	这	鸡蛋	非常	僵硬的	.

将蛋白打发至非常硬挺。

[mɪks][ðə; ði]['kɔːnflaʊə(r)] [wɪð] [hɑːf][ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv][ðə; ði] [mɪlk] , [ænd; ənd][stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [melts] .

Mix	**the**	**cornflour**	**with**	**half**	**a**	**cup**	**of**	**the**	**milk**	**,**	**and**	**stir**	**it**	**till**	**it**	**melts**	**.**
混合	这	玉米粉	和	一半	一个	杯子	的	这	牛奶	,	和	搅拌	它	直到	它	融化	.

将玉米淀粉与半杯牛奶混合，搅拌至融化。

[mɪks][ðə; ði] [rest] [ɒv; əv][ðə; ði] [mɪlk] [ænd; ənd][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] ,

Mix	**the**	**rest**	**of**	**the**	**milk**	**and**	**the**	**sugar**	**,**
混合	这	休息	的	这	牛奶	和	这	糖	,

将剩余的牛奶和糖混合在一起。

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)][ɪn][ðə; ði] ['dʌb(ə)l] ['sɔːspən] .

and	**put**	**them**	**on**	**the**	**fire**	**in**	**the**	**double**	**saucepan**	**.**
和	放	他们	在	这	火	在	这	双倍的	平底锅	.

把它们放在双层平底锅里，用火加热。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] ['bʌbəlz] , [stɜː(r)] [ʌp] [ðə; ði]['kɔːnflaʊə(r)][ænd; ənd] [mɪlk] [wel] ,

When	**it**	**bubbles**	**,**	**stir**	**up**	**the**	**cornflour**	**and**	**milk**	**well**	**,**
什么时候	它	气泡	,	搅拌	向上	这	玉米粉	和	牛奶	出色地	,

当它起泡时，将玉米淀粉和牛奶充分搅拌均匀。

[ænd; ənd][stɜː(r)][ðem; ðəm][ɪn][ænd; ənd] [kʊk] [ænd; ənd][stɜː(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [gets] [æz; əz] [θɪk] [æz; əz] ['əʊtmiːl]

and	**stir**	**them**	**in**	**and**	**cook**	**and**	**stir**	**till**	**it**	**gets**	**as**	**thick**	**as**	**oatmeal**
和	搅拌	他们	在	和	厨师	和	搅拌	直到	它	获得	作为	厚的	作为	麦片

;

;

;

将它们拌入，边煮边搅拌，直到变得像燕麦粥一样浓稠；

[ðen] [tɜːn] [ɪn][ðə; ði] [egz] [-]

then	**turn**	**in**	**the**	**eggs**	**[**	**108**	**]**
然后	转动	在	这	鸡蛋	[	-	]

然后把鸡蛋[108]

[ænd; ənd][stɜː(r)][ðem; ðəm] ['laɪtli] , [ænd; ənd] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] ['mɪnɪt] [mɔː(r)] .

and	**stir**	**them**	**lightly**	**,**	**and**	**cook**	**for**	**a**	**minute**	**more**	**.**
和	搅拌	他们	轻轻	,	和	厨师	为了	一个	分钟	更多的	.

轻轻搅拌，再煮一分钟。

[teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] [ðə; ði] [stəʊv] , [mɪks][ɪn][ðə; ði] [və'nɪlə] , [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn][ə; eɪ] [məʊld] [tuː; tə] [kuːl] .

Take	**it**	**off**	**the**	**stove**	**,**	**mix**	**in**	**the**	**vanilla**	**,**	**and**	**put**	**in**	**a**	**mould**	**to**	**cool**	**.**
拿	它	离开	这	火炉	,	混合	在	这	香草	,	和	放	在	一个	模具	到	凉爽的	.

从炉子上取下，拌入香草精，然后倒入模具冷却。

[wen] ['dɪnə(r)] [ɪz] ['redi] ,

When	**dinner**	**is**	**ready**	**,**
什么时候	晚餐	是	准备好	,

晚餐准备好后，

[tɜːn] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] [ɒn][ə; eɪ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [pʊt] [smɔːl] ['bɪts][ɒv; əv] [red] ['dʒeli] [raʊnd] [ˌaɪ 'tiː] ,

turn	**it**	**out**	**on**	**a**	**dish**	**and**	**put**	**small**	**bits**	**of**	**red**	**jelly**	**round**	**it**	**,**
转动	它	出去	在	一个	盘子	和	放	小的	比特	的	红色的	果冻	圆形的	它	,

将成品倒扣在盘子上，周围放上一些红色果冻块。

[ɔː(r)] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [prɪ'zɜːvd] ['dʒɪndʒə(r)] , [ɔː(r)][ə; eɪ] ['prɪti] ['sɜːk(ə)l][ɒv; əv] [prɪ'zɜːvd] ['piːtʃɪz] , [ɔː(r)]

or	pieces	of	preserved	ginger	,	or	a	pretty	circle	of	preserved	peaches	,	or
或者	件	的	保存完好	姜	,	或者	一个	漂亮的	圆圈	的	保存完好	桃子	,	或者

[prɪ'zɜːvd] ['paɪnæp(ə)l] .

preserved	pineapple	.
保存完好	菠萝	.

或者几块腌姜，或者一圈漂亮的腌桃，或者腌菠萝。

[hæv; həv][ə; eɪ] ['pɪtʃə(r)] [ɒv; əv] [kriːm] [tuː; tə] [pɑːs] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] , [ɔː(r)][hæv; həv][ə; eɪ] [naɪs] [bəʊl] [ɒv; əv]

Have	a	pitcher	of	cream	to	pass	with	it	,	or	have	a	nice	bowl	of
有	一个	投手	的	奶油	到	经过	和	它	,	或者	有	一个	好的	碗	的

[wɪpt] [kriːm] .

whipped	cream	.
鞭打	奶油	.

可以配上一壶奶油，或者一碗美味的鲜奶油。

[ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][ə; eɪ] [rɪŋ] - [məʊld] , [let][ˌaɪ 'tiː]['hɑːd(ə)n][ɪn] [ðæt] ,

If	you	have	a	ring	-	mould	,	let	it	harden	in	that	,
如果	你	有	一个	戒指	-	模具	,	让	它	硬化	在	那	,

如果你有环形模具，就让它在里面凝固。

[ænd; ənd][hæv; həv][ðə; ði] [wɪpt] [kriːm] [paɪld] [ɪn][ðə; ði]['sentə(r)]['ɑːftə(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪz][ɒn][ðə; ði] [dɪʃ] ,

and	have	the	whipped	cream	piled	in	the	centre	after	it	is	on	the	dish	,
和	有	这	鞭打	奶油	堆积	在	这	中心	后	它	是	在	这	盘子	,

把菜肴盛入盘中后，在中间堆上一层鲜奶油。

[ænd; ənd][pʊt][ðə; ði]['dʒeli][ɔː(r)] [prɪ'zɜːvz] [raʊnd] [lɑːst] .

and	put	the	jelly	or	preserves	round	last	.
和	放	这	果冻	或者	果酱	圆形的	最后的	.

最后放果冻或蜜饯。

['tʃɒklət] [blə'mɒnʒ]

CHOCOLATE	BLANCMANGE
巧克力	布丁

巧克力布丁

[juːz][ðə; ði] [seɪm] ['resəpi][æz; əz][bɪ'fɔː(r)] , [bʌt; bət][pʊt][ɪn][wʌn][mɔː(r)] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .

Use	the	same	recipe	as	before	,	but	put	in	one	more	tablespoonful	of	sugar	.
使用	这	相同的	食谱	作为	前	,	但	放	在	一	更多的	一汤匙	的	糖	.

使用与之前相同的配方，但多加一汤匙糖。

[ðen] [ʃeɪv] [θɪn] [tuː] [skˈweəz] [ɒv; əv] ['tʃɒklət] , [ænd; ənd][stænd][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [melts] ,

Then	shave	thin	two	squares	of	chocolate	,	and	stand	on	the	fire	till	it	melts	,
然后	刮胡子	薄的	二	正方形	的	巧克力	,	和	站立	在	这	火	直到	它	融化	,

然后把两块巧克力削成薄片，放在火上烤至融化。

[ænd; ənd][stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪn] ['veri] ['θʌrəli] [bɪ'fɔː(r)] [juː; jʊ] [pʊt][ɪn][ðə; ði] [egz] .

and	stir	it	in	very	thoroughly	before	you	put	in	the	eggs	.
和	搅拌	它	在	非常	彻底	前	你	放	在	这	鸡蛋	.

在加入鸡蛋之前，一定要充分搅拌均匀。

[ɪn'sted] [ɒv; əv] ['pɔːrɪŋ] [-]

Instead	of	pouring	[	109	]
反而	的	浇注	[	-	]

而不是倾倒[109]

[ðɪs] ['ɪntuː][wʌn] [lɑːdʒ] [məʊld] , [pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn] [eg] - [kʌps][tuː; tə]['hɑːd(ə)n] ; [tɜːn] [ðiːz] [aʊt] ['keəfəli] ,

this	into	one	large	mould	,	put	it	in	egg	-	cups	to	harden	;	turn	these	out	carefully	,
这	进入	一	大的	模具	,	放	它	在	蛋	-	杯子	到	硬化	;	转动	这些	出去	小心	,

将此混合物倒入一个大模具中，放入蛋杯中使其凝固；小心地将它们倒扣出来。

[iːtʃ] [ɒn][ə; eɪ] ['seprət] [pleɪt] , [ænd; ənd][pʊt][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] [wɪpt] [kriːm] [baɪ] [iːtʃ] [wʌn] .

each	on	a	separate	plate	,	and	put	a	spoonful	of	whipped	cream	by	each	one	.
每个	在	一个	分离	盘子	,	和	放	一个	一勺	的	鞭打	奶油	经过	每个	一	.

将每份甜点分别放在单独的盘子里，并在每个甜点旁边放一勺鲜奶油。

[beɪkt] ['kʌstəd]

BAKED	CUSTARD
烘焙	蛋奶冻

烤蛋奶冻

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ɒv; əv] [mɪlk] .

2	cups	of	milk	.
2	杯子	的	牛奶	.

杯牛奶。

[jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] .

Yolks	of	two	eggs	.
蛋黄	的	二	鸡蛋	.

两个鸡蛋的蛋黄。

[ˌtuːˈtuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .

2	tablespoonfuls	of	sugar	.
2	汤匙	的	糖	.

2汤匙糖。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['nʌtmeg] .

A	little	nutmeg	.
一个	小的	肉豆蔻	.

少许肉豆蔻。

[biːt] [ðə; ði] [egz] [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [laɪt] ; [mɪks][ðə; ði] [mɪlk] [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] [tɪl] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)] [melts] ;

Beat	the	eggs	till	they	are	light	;	mix	the	milk	and	sugar	till	the	sugar	melts	;
打	这	鸡蛋	直到	他们	是	光	;	混合	这	牛奶	和	糖	直到	这	糖	融化	;

将鸡蛋打发至蓬松；将牛奶和糖混合搅拌至糖融化；

[pʊt][ðə; ði] [tuː] [təˈgeðə(r)] , [ænd; ənd][pɔː(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] [naɪs] ['beɪkɪŋ] - [dɪʃ] , [ɔː(r)]['ɪntuː] [smɔːl] [kʌps] ,

put	the	two	together	,	and	pour	into	a	nice	baking	-	dish	,	or	into	small	cups	,
放	这	二	一起	,	和	倒	进入	一个	好的	烘烤	-	盘子	,	或者	进入	小的	杯子	,

将两者混合，倒入漂亮的烤盘或小杯子中。

[ænd; ənd] [dʌst] [ðə; ði] ['nʌtmeg] ['əʊvə(r)][ðə; ði] [tɒps] .

and	dust	the	nutmeg	over	the	tops	.
和	灰尘	这	肉豆蔻	超过	这	最高额	.

最后在顶部撒上肉豆蔻粉。

[beɪk] [tɪl] [ðə; ði] [tɒp] [ɪz] [braʊn] ,

Bake	till	the	top	is	brown	,
烤	直到	这	顶部	是	棕色的	,

烤至表面呈棕色即可。

[ænd; ənd] [tɪl] [wen] [juː; jʊ] [pʊt] [ə; eɪ] [naɪf] - [bleɪd] ['ɪntuː][ðə; ði] ['kʌstəd] [ˌaɪ 'tiː] ['kɒmz] [aʊt] [kliːn] .

and	till	when	you	put	a	knife	-	blade	into	the	custard	it	comes	out	clean	.
和	直到	什么时候	你	放	一个	刀	-	刀刃	进入	这	蛋奶冻	它	来	出去	干净的	.

直到你把刀刃插入蛋奶糊中，拔出来刀刃干净为止。

['kəʊkəˌnʌt] ['kʌstəd]

COCOANUT	CUSTARD
椰子	蛋奶冻

椰子蛋奶冻

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] ['kəʊkəˌnʌt] [tuː; tə][ðə; ði] [ə'bʌv] ['resəpi][ænd; ənd] [beɪk] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][wʌn] [dɪʃ] ,

Add	**a**	**cup**	**of**	**cocoanut**	**to**	**the**	**above**	**recipe**	**and**	**bake**	**it**	**in**	**one**	**dish**	**,**
添加	一个	杯子	的	椰子	到	这	多于	食谱	和	烤	它	在	一	盘子	,

['stɜːrɪŋ] [-]

stirring	**[**	**110**	**]**
搅拌	[	-	]

在上述食谱中加入一杯椰子，在一个烤盘中烘烤，搅拌[110]

[ˌaɪ 'tiː] [ʌp] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [taɪmz] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['bɒtəm] , [bʌt; bət] , ['ɑːftə(r)][ˌaɪ 'tiː] [brˈgɪnz] [tuː; tə] [braʊn]

it	**up**	**two**	**or**	**three**	**times**	**from**	**the**	**bottom**	**,**	**but**	**,**	**after**	**it**	**begins**	**to**	**brown**
它	向上	二	或者	三	时代	从	这	底部	,	但	,	后	它	开始	到	棕色的

,

,

,

把它从底部翻动两三次，但是，当它开始变黄之后，

['liːvɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ə'ləʊn][tuː; tə] ['fɪnɪʃ] .

leaving	**it**	**alone**	**to**	**finish**	**.**
离开	它	独自的	到	结束	.

就让它自己慢慢完成吧。

[duː; də][nɒt] [pʊt] ['eni] ['nʌtmeg] [ɒn][ˌaɪ 'tiː] .

Do	**not**	**put**	**any**	**nutmeg**	**on**	**it**	**.**
做	不是	放	任何	肉豆蔻	在	它	.

不要放肉豆蔻。

[ˌtæpi'əʊkə] ['pʊdɪŋ]

TAPIOCA	**PUDDING**
木薯	布丁

木薯布丁

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv][ˌtæpi'əʊkə] .

2	**tablespoonfuls**	**of**	**tapioca**	**.**
2	汤匙	的	木薯	.

2汤匙木薯粉。

[jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] .

Yolks	**of**	**two**	**eggs**	**.**
蛋黄	的	二	鸡蛋	.

两个鸡蛋的蛋黄。

½ [kʌp] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .

½	**cup**	**of**	**sugar**	**.**
½	杯子	的	糖	.

半杯糖。

[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [mɪlk] .

1	**quart**	**of**	**milk**	**.**
1	夸脱	的	牛奶	.

1夸脱牛奶。

[pʊt] [ðə; ði][ˌtæpi'əʊkə]['ɪntuː][ə; eɪ] [smɔːl] [hɑːf] - [kʌp] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][stænd][wʌn]['aʊə(r)] .

Put	**the**	**tapioca**	**into**	**a**	**small**	**half**	**-**	**cup**	**of**	**water**	**and**	**let**	**it**	**stand**	**one**	**hour**	**.**
放	这	木薯	进入	一个	小的	一半	-	杯子	的	水	和	让	它	站立	一	小时	.

将木薯粉放入半杯水中浸泡一小时。

[ðen] [dreɪn] [ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði] [mɪlk] [ɪn][ðə; ði] ['dʌb(ə)l] ['sɔːspən] ,

Then	**drain**	**it**	**and**	**put**	**it**	**in**	**the**	**milk**	**in**	**the**	**double**	**saucepan**	**,**
然后	流走	它	和	放	它	在	这	牛奶	在	这	双倍的	平底锅	,

然后沥干水分，放入双层锅中的牛奶里。

[ænd; ənd] [kʊk] [ænd; ənd][stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ðə; ði][ˌtæpi'əʊkə] [lʊks] [klɪə(r)] , [laɪk] [glɑːs] .

and	cook	and	stir	it	till	the	tapioca	looks	clear	,	like	glass	.
和	厨师	和	搅拌	它	直到	这	木薯	看起来	清除	,	喜欢	玻璃	.

煮沸并搅拌，直到木薯粉变得清澈透明，像玻璃一样。

[biːt] [ðə; ði] [egz] [ænd; ənd][mɪks][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] [wɪð] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [biːt] [ə'gen] [tɪl] [bəuθ][ɑː(r); ə(r)]

Beat	the	eggs	and	mix	the	sugar	with	them	,	and	beat	again	till	both	are
打	这	鸡蛋	和	混合	这	糖	和	他们	,	和	打	再次	直到	两个都	是

[laɪt] ,

light	,
光	,

将鸡蛋打散，加入糖搅拌均匀，再次搅拌至颜色变浅。

[ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm] [wɪð] [ðə; ði][mɪlk][ænd; ənd][ˌtæpi'əʊkə][ænd; ənd] [kʊk] [θriː] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ]

and	put	them	with	the	milk	and	tapioca	and	cook	three	minutes	,	stirring
和	放	他们	和	这	牛奶	和	木薯	和	厨师	三	分钟	,	搅拌

[ɔːl][ðə; ði][taɪm] .

all	the	time	.
全部	这	时间	.

将它们与牛奶和木薯粉一起放入锅中，边煮边搅拌，煮三分钟。

[ðen] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] [ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] -

Then	take	it	off	the	fire	and	add	a	saltspoonful	of	salt	and	a	half	-
然后	拿	它	离开	这	火	和	添加	一个	一勺盐	的	盐	和	一个	一半	-

['tiːspuːnfʊl] [-]

teaspoonful	[	111	]
一茶匙	[	-	]

然后把它从火上移开，加入一勺盐和半茶匙[111]

[ɒv; əv] [və'nɪlə] ,

of	vanilla	,
的	香草	,

香草味的，

[ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][get] ['pɜːfɪktli] [kəʊld] .

and	let	it	get	perfectly	cold	.
和	让	它	得到	完美	寒冷的	.

让它完全冷却。

['fləʊtɪŋ] ['aɪlənd]

FLOATING	ISLAND
漂浮的	岛

浮岛

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [mɪlk] .

1	pint	of	milk	.
1	品脱	的	牛奶	.

1品脱牛奶。

[θriː] [egz] .

3	eggs	.
3	鸡蛋	.

3个鸡蛋。

⅓ [kʌp] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .

⅓	cup	of	sugar	.
⅓	杯子	的	糖	.

三分之一杯糖。

[pʊt][ðə; ði] [mɪlk] [ɒn][ðə; ði] [stəʊv] [tuː; tə] [hiːt] [ɪn][ə; eɪ] [gʊd] - [saɪzd] [pæn] .

Put	the	milk	on	the	stove	to	heat	in	a	good	-	sized	pan	.
放	这	牛奶	在	这	火炉	到	热	在	一个	好的	-	尺寸	平底锅	.

把牛奶放在炉子上，用一个大小合适的平底锅加热。

[biːt] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] ['veri] [stɪf] , [ænd; ənd][æz; əz] [suːn] [æz; əz][ðə; ði] [mɪlk] [skɔːldz] —

Beat	the	whites	of	the	eggs	very	stiff	,	and	as	soon	as	the	milk	scalds	—
打	这	白人	的	这	鸡蛋	非常	僵硬的	,	和	作为	很快	作为	这	牛奶	烫伤	—

[ðæt] [ɪz] ,

that	is	,
那	是	,

将蛋清打发至非常硬，牛奶一沸腾——也就是说，

[gets] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['rɪŋkld] [ɒn] [tɒp] — [drɒp] ['spuːnful] [ɒv; əv][ðə; ði] [eg] [ɒn][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ɪn]['lɪt(ə)l]

gets	a	little	wrinkled	on	top	—	drop	spoonfuls	of	the	egg	on	to	it	in	little
获得	一个	小的	皱	在	顶部	—	降低	一勺	的	这	蛋	在	到	它	在	小的

['aɪlənds] ;

islands	;
岛屿	;

表面略微起皱——用勺子舀一勺蛋液，点缀成小岛状；

[let] [ðem; ðəm][stænd] [ðeə(r)] [tuː; tə] [kʊk] [dʒʌst][wʌn] ['mɪnɪt] ,

let	them	stand	there	to	cook	just	one	minute	,
让	他们	站立	那里	到	厨师	只是	一	分钟	,

让它们在那儿煮一分钟。

[ænd; ənd] [ðen] [wɪð] [ðə; ði] ['skɪmə(r)] [teɪk] [ðem; ðəm] [ɒf] [ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm][ɒn][ə; eɪ] [pleɪt] .

and	then	with	the	skimmer	take	them	off	and	lay	them	on	a	plate	.
和	然后	和	这	撇渣器	拿	他们	离开	和	躺	他们	在	一个	盘子	.

然后用撇沫器把它们捞出来，放在盘子里。

[pʊt] [ðə; ði] [mɪlk] [weə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [kiːp] [hɒt] , [bʌt; bət] [nɒt] [bɔɪl] ,

Put	the	milk	where	it	will	keep	hot	,	but	not	boil	,
放	这	牛奶	在哪里	它	将要	保持	热的	,	但	不是	熬	,

将牛奶放在能保温但不会沸腾的地方。

[waɪl] [juː; jʊ] [biːt] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] [stɪf] , ['mɪksɪŋ] [ɪn][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] ['biːtɪŋ] [ðæt]

while	you	beat	the	yolks	of	the	eggs	stiff	,	mixing	in	the	sugar	and	beating	that
尽管	你	打	这	蛋黄	的	这	鸡蛋	僵硬的	,	混合	在	这	糖	和	殴打	那

, [tuː] .

,	too	.
,	也	.

在将蛋黄打发至硬性发泡的同时，加入糖并继续打发。

[pɔː(r)][ðə; ði] [mɪlk] ['ɪntuː][ðə; ði] [bəʊl] [ɒv; əv] [eg] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] , ['biːtɪŋ] [ɔːl][ðə; ði] [waɪl] ,

Pour	the	milk	into	the	bowl	of	egg	,	a	little	at	a	time	,	beating	all	the	while	,
倒	这	牛奶	进入	这	碗	的	蛋	,	一个	小的	在	一个	时间	,	殴打	全部	这	尽管	,

将牛奶一点一点地倒入盛有鸡蛋的碗中，同时不停搅拌。

[ænd; ənd] [ðen] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði] [-]

and	then	put	it	in	the	[	112	]
和	然后	放	它	在	这	[	-	]

然后把它放进[112]

['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)][ænd; ənd] [kʊk] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][æz; əz] [θɪk] [æz; əz] [kriːm] .

double	boiler	and	cook	till	it	is	as	thick	as	cream	.
双倍的	锅炉	和	厨师	直到	它	是	作为	厚的	作为	奶油	.

隔水加热，煮至浓稠如奶油。

[teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] [ðə; ði]['faɪə(r)] , [stɜː(r)][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl]

Take	it	off	the	fire	,	stir	in	a	saltspoonful	of	salt	and	half	a	teaspoonful
拿	它	离开	这	火	,	搅拌	在	一个	一勺盐	的	盐	和	一半	一个	一茶匙

[ɒv; əv] [və'nɪlə] ,

of	vanilla	,
的	香草	,

将锅从火上移开，加入一茶匙盐和半茶匙香草精，搅拌均匀。

[ænd; ənd] [set] [ˌaɪ 'tiː] [ə'weɪ] [tuː; tə] [kuːl] .

and	set	it	away	to	cool	.
和	放	它	离开	到	凉爽的	.

放在一边晾凉。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['dɪnə(r)] - [taɪm] ,

When	it	is	dinner	-	time	,
什么时候	它	是	晚餐	-	时间	,

到了晚餐时间，

[streɪn] [ðə; ði] ['kʌstəd] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['prɪti] [dɪʃ] [ænd; ənd] [slɪp] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒf] [ɒn] [tɒp] , [wʌn] [baɪ] [wʌn] .

strain	the	custard	into	a	pretty	dish	and	slip	the	whites	off	on	top	,	one	by	one	.
拉紧	这	蛋奶冻	进入	一个	漂亮的	盘子	和	滑	这	白人	离开	在	顶部	,	一	经过	一	.

将蛋奶糊过滤到漂亮的盘子里，然后将蛋白一个接一个地滑到蛋奶糊上面。

[ɪf] [juː; jʊ] [laɪk] , [juː; jʊ] [kæn; kən] [dɒt] [ðem; ðəm] ['əʊvə(r)] [wɪð] ['veri] ['taɪni] [speks] [ɒv; əv] [red] ['dʒeli] .

If	you	like	,	you	can	dot	them	over	with	very	tiny	specks	of	red	jelly	.
如果	你	喜欢	,	你	能	点	他们	超过	和	非常	微小的	斑点	的	红色的	果冻	.

如果你喜欢的话，可以在上面点缀一些非常小的红色果冻点。

[keɪk] [ænd; ənd] ['kʌstəd]

CAKE	AND	CUSTARD
蛋糕	和	蛋奶冻

蛋糕和蛋奶沙司

[meɪk] [ə; eɪ] [pleɪn] [bɔɪld] ['kʌstəd] , [dʒʌst] [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] , [wɪð] —

Make	a	plain	boiled	custard	,	just	as	before	,	with	—
制作	一个	清楚的	煮沸	蛋奶冻	,	只是	作为	前	,	和	—

按照之前的步骤，做一份简单的煮蛋奶沙司——

[wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] [mɪlk] .

1	pint	of	milk	.
1	品脱	的	牛奶	.

1品脱牛奶。

[jəʊk] [ɒv; əv] [θriː] [egz] .

Yolks	of	three	eggs	.
蛋黄	的	三	鸡蛋	.

三个鸡蛋的蛋黄。

⅓ [kʌp] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] .

⅓	cup	of	sugar	.
⅓	杯子	的	糖	.

三分之一杯糖。

[wʌn] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] .

1	saltspoonful	of	salt	.
1	一勺盐	的	盐	.

1 茶匙盐。

½ ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [və'nɪlə] .

½	teaspoonful	of	vanilla	.
½	一茶匙	的	香草	.

半茶匙香草精。

[biːt] [ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [hɒt] [mɪlk] , [ænd; ənd] [kʊk] [tɪl] ['kriːmi] ;

Beat	the	eggs	and	sugar	,	add	the	hot	milk	,	and	cook	till	creamy	;
打	这	鸡蛋	和	糖	,	添加	这	热的	牛奶	,	和	厨师	直到	奶油状	;

将鸡蛋和糖打散，加入热牛奶，煮至浓稠顺滑；

[pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [sɔːlt] [ænd; ənd] [və'nɪlə] , [ænd; ənd] [kuːl] .

put	in	the	salt	and	vanilla	,	and	cool	.
放	在	这	盐	和	香草	,	和	凉爽的	.

加入盐和香草精，放凉。

[ðen] [kʌt] [-]
Then cut [113]
然后 切 [-]

然后切[113]

[steɪl] [keɪk] ['ɪntuː] [strɪps] , [ɔː(r)] [splɪt] ['leidi,fiŋgə] ['ɪntuː] [hɑːvz] , [ænd; ənd] [spred] [wɪð] [dʒæm] .
stale cake into strips , or split ladyfingers into halves , and spread with jam .
陈旧 蛋糕 进入 条状物 , 或者 分裂 秋葵 进入 一半 , 和 传播 和 果酱 .

将陈蛋糕切成条状，或者将手指饼干切成两半，涂上果酱。

[pʊt] [ðem; ðəm] [ɒn] [ðə; ði] [saɪdz] [ænd; ənd] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [flæt] [glɑːs] [dɪʃ] ,
Put them on the sides and bottom of a flat glass dish ,
放 他们 在 这 侧面 和 底部 的 一个 平坦的 玻璃 盘子 ,

将它们放在平底玻璃盘的侧面和底部，

[ænd; ənd] ['dʒentli] [pɔː(r)] [ðə; ði] ['kʌstəd] ['əʊvə(r)] .
and gently pour the custard over .
和 轻轻地 倒 这 蛋奶冻 超过 .

然后轻轻地将蛋奶糊倒在上面。

['æp(ə)l] ['ʃɑːlət]
APPLE CHARLOTTE
苹果 夏洛特

苹果夏洛特

[piːl] , [kɔː(r)] , [ænd; ənd] [slaɪs] [sɪks] ['æplz] .
Peel , core , and slice six apples .
果皮 , 核 , 和 片 六 苹果 .

将六个苹果去皮、去核、切片。

['bʌtə(r)] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] - [dɪʃ] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] [ðə; ði] [ˌɪn'saɪd] [ɔːl] ['əʊvə(r)] [wɪð] [faɪn] [bred] - [krʌmz] .
Butter a baking - dish and sprinkle the inside all over with fine bread - crumbs .
黄油 一个 烘烤 - 盘子 和 撒 这 里面 全部 超过 和 美好的 面包 - 面包屑 .

在烤盘上涂上黄油，然后在烤盘内壁均匀撒上一层细面包屑。

[ðen] [teɪk] [sɪks] ['veri] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtəd] [bred] [ænd; ənd] [laɪn] [ðə; ði] [saɪdz] [ænd; ənd] ['bɒtəm]
Then take six very thin slices of buttered bread and line the sides and bottom
然后 拿 六 非常 薄的 切片 的 涂黄油的 面包 和 线 这 侧面 和 底部
[ɒv; əv] [ðə; ði] [dɪʃ] .
of the dish .
的 这 盘子 .

然后取六片涂了黄油的薄面包片，铺在盘子的侧面和底部。

[pʊt] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] ['æplz] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] , [ə; eɪ] [θɪn] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] ,
Put a layer of apples an inch thick , a thin layer of brown sugar ,
放 一个 层 的 苹果 一个 英寸 厚的 , 一个 薄的 层 的 棕色的 糖 ,

铺上一层一英寸厚的苹果片，再铺上一层薄薄的红糖，

[sɪks] [smɔːl] ['piːsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['dʌstɪŋ] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] , [ə'nʌðə(r)] ['leɪə(r)] [ɒv; əv]
six small pieces of butter , and a dusting of cinnamon , another layer of
六 小的 件 的 黄油 , 和 一个 除尘 的 肉桂 , 其他 层 的
[krʌmz] ,
crumbs ,
面包屑 ,

六小块黄油，撒上一层肉桂粉，再铺上一层面包屑。

[ə'nʌðə(r)] [ɒv; əv] ['æplz] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [səʊ] [ɒn] [tɪl] [ðə; ði] [dɪʃ] [ɪz] [fʊl] ,
another of apples and sugar , and so on till the dish is full ,
其他 的 苹果 和 糖 , 和 所以 在 直到 这 盘子 是 满的 ,

再加一份苹果和糖，如此反复，直到盘子装满为止。

[wɪð] [krʌmz] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] [ɒn] [tɒp] , [ænd; ənd] [θri:] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] [pɔ:] ['əʊvə(r)]

with	crumbs	and	butter	on	top	,	and	three	tablespoonfuls	of	sugar	poured	over
和	面包屑	和	黄油	在	顶部	,	和	三	汤匙	的	糖	倾倒	超过

.

:

.

上面撒上面包屑和黄油，再淋上三汤匙糖。

[beɪk] [ðɪs] [wʌn]['aʊə(r)] . [-]

Bake	this	one	hour	.	[	114	]
烤	这	一	小时	.	[	-	]

烘烤一小时。[114]

['lemən] ['pʊdɪŋ]

LEMON	PUDDING
柠檬	布丁

柠檬布丁

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .

1	cup	of	sugar	.
1	杯子	的	糖	.

杯糖。

[fɔ:r] [egz] .

4	eggs	.
4	鸡蛋	.

4个鸡蛋。

[ˌtu:'tu:] ['leməns] .

2	lemons	.
2	柠檬	.

2个柠檬。

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [mɪlk] .

1	pint	of	milk	.
1	品脱	的	牛奶	.

1品脱牛奶。

[wʌn] ['teɪbl̩spu:nfʊl] [ɒv; əv]['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)] .

1	tablespoonful	of	granulated	sugar	.
1	一汤匙	的	颗粒状	糖	.

1汤匙砂糖。

[ˌtu:'tu:] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv]['kɔ:nflaʊə(r)] .

2	tablespoonfuls	of	cornflour	.
2	汤匙	的	玉米粉	.

2汤匙玉米淀粉。

[wʌn] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔ:lt] .

1	pinch	of	salt	.
1	捏	的	盐	.

一小撮盐。

[wet] [ðə; ði]['kɔ:nflaʊə(r)] [wɪð] [hɑ:f][ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv][ðə; ði] [mɪlk] , [ænd; ənd] [hi:t] [wɒt] [ɪz] [left] .

Wet	the	cornflour	with	half	a	cup	of	the	milk	,	and	heat	what	is	left	.
湿的	这	玉米粉	和	一半	一个	杯子	的	这	牛奶	,	和	热	什么	是	左边	.

将玉米淀粉用半杯牛奶润湿，然后加热剩下的牛奶。

[stɜ:(r)] [ʌp] [ðə; ði]['kɔ:nflaʊə(r)] [wel] , [ænd; ənd] [wen] [ðə; ði] [mɪlk] [ɪz] [hɒt] [pʊt] [ˌaɪ 'ti:][ɪn][ænd; ənd][stɜ:(r)] ;

Stir	up	the	cornflour	well	,	and	when	the	milk	is	hot	put	it	in	and	stir	;
搅拌	向上	这	玉米粉	出色地	,	和	什么时候	这	牛奶	是	热的	放	它	在	和	搅拌	;

将玉米淀粉充分搅拌均匀，待牛奶变热后倒入并搅拌；

[ðen] [bɔɪl] [faɪv] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] [ɔːl][ðə; ði] [taɪm] .

then	boil	five	minutes	,	stirring	all	the	time	.
然后	熬	五	分钟	,	搅拌	全部	这	时间	.

然后煮沸五分钟，期间要不停搅拌。

[melt] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðæt] [ɪn] [wɪð] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [kuːl] [ˌaɪ 'tiː] .

Melt	the	butter	,	and	put	that	in	with	a	pinch	of	salt	,	and	cool	it	.
熔化	这	黄油	,	和	放	那	在	和	一个	捏	的	盐	,	和	凉爽的	它	.

将黄油融化，加入一小撮盐，然后冷却。

[biːt] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [ðə; ði] [egz] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] , [ðə; ði] [dʒuːs] [ɒv; əv] [bəuθ] ['leмənz]

Beat	the	yolks	of	the	eggs	,	and	add	the	sugar	,	the	juice	of	both	lemons
打	这	蛋黄	的	这	鸡蛋	,	和	添加	这	糖	,	这	汁	的	两个都	柠檬

,

,

,

将蛋黄打散，加入糖和两个柠檬的汁，

[ænd; ənd] [ðə; ði] ['greɪtɪd] [raɪnd] [ɒv; əv] [wʌn] , [pɔː(r)] ['ɪntuː] [ðə; ði] [mɪlk] , [ænd; ənd] [stɜː(r)] [wel] ;

and	the	grated	rind	of	one	,	pour	into	the	milk	,	and	stir	well	;
和	这	磨碎的	果皮	的	一	,	倒	进入	这	牛奶	,	和	搅拌	出色地	;

将其中一个水果的磨碎的果皮倒入牛奶中，搅拌均匀；

[pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['bʌtəd] ['beɪkɪŋ] - [dɪʃ] [ænd; ənd] [beɪk] [tɪl] ['slaɪtli] [braʊn] .

put	in	a	buttered	baking	-	dish	and	bake	till	slightly	brown	.
放	在	一个	涂黄油的	烘烤	-	盘子	和	烤	直到	轻微地	棕色的	.

放入涂抹了黄油的烤盘中，烤至略呈棕色。

[teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] ;

Take	it	out	of	the	oven	;
拿	它	出去	的	这	烤箱	;

从烤箱里拿出来；

[biːt] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [tuː] [ɒv; əv] [ðə; ði] [egz] [wɪð] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['grænjʊleɪtɪd] [-]

beat	the	whites	of	two	of	the	eggs	with	a	tablespoonful	of	granulated	[	115	]
打	这	白人	的	二	的	这	鸡蛋	和	一个	一汤匙	的	颗粒状	[	-	]

将两个鸡蛋的蛋白与一汤匙砂糖[115]一起打发。

['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [paɪl] ['laɪtli] [ɒn] [tɒp] , [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [ə'gen] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [dʒʌst] [braʊn] .

sugar	,	and	pile	lightly	on	top	,	and	put	in	the	oven	again	till	it	is	just	brown	.
糖	,	和	桩	轻轻	在	顶部	,	和	放	在	这	烤箱	再次	直到	它	是	只是	棕色的	.

撒上糖，轻轻堆在上面，再放回烤箱烤至表面呈棕色即可。

[ðɪs] [ɪz] [ə; eɪ] ['veri] [naɪs] ['resəpi] .

This	is	a	very	nice	recipe	.
这	是	一个	非常	好的	食谱	.

这是一个非常好的食谱。

[raɪs] ['pʊdɪŋ] [wɪð] ['reɪzɪnz]

RICE	PUDDING	WITH	RAISINS
米	布丁	和	葡萄干

葡萄干米布丁

[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [mɪlk] .

1	quart	of	milk	.
1	夸脱	的	牛奶	.

1夸脱牛奶。

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spu:nful] [ɒv; əv] [raɪs] .

2	tablespoonfuls	of	rice	.
2	汤匙	的	米	.

2 汤匙米饭。

⅓ [kʌp] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] .

⅓	cup	of	sugar	.
⅓	杯子	的	糖	.

三分之一杯糖。

½ [kʌp] [ɒv; əv] ['siːdɪd] ['reɪzɪnz] .

½	cup	of	seeded	raisins	.
½	杯子	的	播种	葡萄干	.

半杯带籽葡萄干。

[wɒʃ] [ðə; ðɪ] [raɪs] [ænd; ənd] [ðə; ðɪ] ['reɪzɪnz] [ænd; ənd] [stɜː(r)] ['evriθɪŋ] [tə'geðə(r)] [tɪl] [ðə; ðɪ] ['ʃʊgə(r)]

Wash	the	rice	and	the	raisins	and	stir	everything	together	till	the	sugar
洗	这	米	和	这	葡萄干	和	搅拌	一切	一起	直到	这	糖

[dɪ'zɔlvz] ;

dissolves	;
溶解	;

将大米和葡萄干洗净，搅拌均匀，直到糖溶解；

[ðen] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] - [dɪʃ] [ɪn] [ðə; ðɪ] ['ʌv(ə)n] .

then	put	it	in	a	baking	-	dish	in	the	oven	.
然后	放	它	在	一个	烘烤	-	盘子	在	这	烤箱	.

然后把它放在烤盘里，放入烤箱。

['evri] ['lɪt(ə)l] [waɪl] ['əʊpən] [ðə; ðɪ] [dɔː(r)] [ænd; ənd] [siː] [ɪf] [ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] [krʌst] [ɪz] ['fɔːmɪŋ] [ɒn] [tɒp] ,

Every	little	while	open	the	door	and	see	if	a	light	brown	crust	is	forming	on	top	,
每一个	小的	尽管	打开	这	门	和	看	如果	一个	光	棕色的	地壳	是	成型	在	顶部	,

每隔一会儿打开门看看，上面是否形成了一层浅棕色的脆皮。

[ænd; ənd] , [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] , [stɜː(r)] [ðə; ðɪ] ['pʊdɪŋ] [ɔːl] [ʌp] [frɒm; frəm] [ðə; ðɪ] ['bɒtəm] [ænd; ənd] [pʊʃ] [daʊn]

and	,	if	it	is	,	stir	the	pudding	all	up	from	the	bottom	and	push	down
和	,	如果	它	是	,	搅拌	这	布丁	全部	向上	从	这	底部	和	推	向下

[ðə; ðɪ] [krʌst] .

the	crust	.
这	地壳	.

如果是的话，就把布丁从底部全部搅起来，然后把饼皮压下去。

[kiːp] [ɒn] ['duːɪŋ] [ðɪs] [tɪl] [ðə; ðɪ] [raɪs] [swelz] [ænd; ənd] [meɪks] [ðə; ðɪ] [mɪlk] [ɔːl] [θɪk] [ænd; ənd] ['kriːmi] ,

Keep	on	doing	this	till	the	rice	swells	and	makes	the	milk	all	thick	and	creamy	,
保持	在	正在做	这	直到	这	米	涌浪	和	制作	这	牛奶	全部	厚的	和	奶油状	,

继续这样做，直到米粒膨胀，牛奶变得浓稠顺滑。

[wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] ['ɑːftə(r)] [ə'baʊt] [æn; ən] ['aʊə(r)] .

which	it	will	after	about	an	hour	.
哪个	它	将要	后	关于	一个	小时	.

大约一个小时后就会发生。

[ðen] [let] [ðə; ðɪ] ['pʊdɪŋ] [kʊk] , [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ə; eɪ] [naɪs] [diːp] [-]

Then	let	the	pudding	cook	,	and	when	it	is	a	nice	deep	[	116	]
然后	让	这	布丁	厨师	,	和	什么时候	它	是	一个	好的	深的	[	-	]

然后让布丁煮熟，当它变成漂亮的深褐色时[116]

[braʊn] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [get] ['veri] [kəʊld] .

brown	take	it	out	and	let	it	get	very	cold	.
棕色的	拿	它	出去	和	让	它	得到	非常	寒冷的	.

把棕色的肉拿出来，让它完全冷却。

[bred] ['pʊdɪŋ]

BREAD	PUDDING
面包	布丁

面包布丁

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ɒv; əv] [mɪlk] .

2	**cups**	**of**	**milk**	**.**
2	杯子	的	牛奶	.

杯牛奶。

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [sɒft] [bred] - [krʌmz] .

1	**cup**	**of**	**soft**	**bread**	**-**	**crumbs**	**.**
1	杯子	的	柔软的	面包	-	面包屑	.

1 杯软面包屑。

[wʌn] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˈʃʊgə(r)] .

1	**tablespoonful**	**of**	**sugar**	**.**
1	一汤匙	的	糖	.

1汤匙糖。

[ˌtuːˈtuː] [eg] [jəʊk] .

2	**egg**	**yolks**	**.**
2	蛋	蛋黄	.

2个蛋黄。

[wʌn] [eg] [waɪt] .

1	**egg**	**white**	**.**
1	蛋	白色的	.

1个蛋清。

½ [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [vəˈnɪlə] .

½	**teaspoonful**	**of**	**vanilla**	**.**
½	一茶匙	的	香草	.

半茶匙香草精。

[wʌn] [ˈsɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] .

1	**saltspoonful**	**of**	**salt**	**.**
1	一勺盐	的	盐	.

1 茶匙盐。

[krʌm] [ðə; ði] [bred] [ˈiːvnli] [ænd; ənd] [səʊk] [ɪn] [ðə; ði] [mɪlk] [tɪl] [sɒft] .

Crumb	**the**	**bread**	**evenly**	**and**	**soak**	**in**	**the**	**milk**	**till**	**soft**	**.**
屑	这	面包	均匀地	和	浸泡	在	这	牛奶	直到	柔软的	.

将面包均匀地碾碎，浸泡在牛奶中直至变软。

[biːt] [ˌaɪ ˈtiː] [tɪl] [smuːð] , [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [ˈbiːt(ə)n] [jəʊk] [ɒv; əv] [ðə; ði] [egz] , [ðə; ði] [ˈʃʊgə(r)] ,

Beat	**it**	**till**	**smooth**	**,**	**and**	**put**	**in**	**the**	**beaten**	**yolks**	**of**	**the**	**eggs**	**,**	**the**	**sugar**	**,**
打	它	直到	光滑的	,	和	放	在	这	被打败	蛋黄	的	这	鸡蛋	,	这	糖	,

搅拌至顺滑，然后加入打散的蛋黄和糖。

[vəˈnɪlə] , [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [lɑːst] [ðə; ði] [ˈbiːt(ə)n] [waɪt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [eg] .

vanilla	**,**	**and**	**salt**	**,**	**and**	**last**	**the**	**beaten**	**white**	**of**	**the**	**egg**	**.**
香草	,	和	盐	,	和	最后的	这	被打败	白色的	的	这	蛋	.

加入香草精、盐，最后加入打发的蛋白。

[pʊt] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈbʌtəd] [ˈpʊdɪŋ] - [dɪʃ] ,

Put	**it**	**in**	**a**	**buttered**	**pudding**	**-**	**dish**	**,**
放	它	在	一个	涂黄油的	布丁	-	盘子	,

把它放在抹了黄油的布丁碗里。

[ænd; ənd] [stænd] [ðɪs] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [ɒv; əv] [hɒt] [ˈwɔːtə(r)] [ɪn] [ðə; ði] [ˈʌv(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪfˈtiːn] [ˈmɪnɪts] .

and	**stand**	**this**	**in**	**a**	**pan**	**of**	**hot**	**water**	**in**	**the**	**oven**	**for**	**fifteen**	**minutes**	**.**
和	站立	这	在	一个	平底锅	的	热的	水	在	这	烤箱	为了	十五	分钟	.

将它放在装有热水的平底锅中，放入烤箱浸泡十五分钟。

[teɪk] [ˌaɪ ˈtiː] [aʊt] [ænd; ənd] [spred] [ɪts] [tɒp] [wɪð] [dʒæm] ,

Take	**it**	**out**	**and**	**spread**	**its**	**top**	**with**	**jam**	**,**
拿	它	出去	和	传播	它是	顶部	和	果酱	,

把它拿出来，在上面涂上果酱。

[ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [ðə; ði]['biːt(ə)n] [waɪt] [ɒv; əv][ðə; ði]['ʌðə(r)] [eg] ,

and	cover	with	the	beaten	white	of	the	other	egg	,
和	覆盖	和	这	被打败	白色的	的	这	其他	蛋	,

然后盖上另一颗鸡蛋的蛋白，

[wɪð] [wʌn] ['teɪbl̩spuːnfʊl] [ɒv; əv]['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)][pʊt][ɪn][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [braʊn] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .

with	one	tablespoonful	of	granulated	sugar	put	in	it	,	and	brown	in	the	oven	.
和	一	一汤匙	的	颗粒状	糖	放	在	它	,	和	棕色的	在	这	烤箱	.

加入一汤匙砂糖，放入烤箱烤至棕色。

[juː; jʊ] [-]

You	[	117	]
你	[	-	]

你[117]

[kæn; kən] [iːt] [ðɪs] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz] , [ɔː(r)] [wɪð] [kriːm] ,

can	eat	this	as	it	is	,	or	with	cream	,
能	吃	这	作为	它	是	,	或者	和	奶油	,

可以直接吃，也可以加奶油吃。

[ænd; ənd][juː; jʊ] [meɪ] [sɜːv] [ˌaɪ 'tiː]['aɪðə(r)] [hɒt][ɔː(r)][kəʊld] .

and	you	may	serve	it	either	hot	or	cold	.
和	你	可能	服务	它	任何一个	热的	或者	寒冷的	.

你可以趁热吃，也可以冷吃。

['sʌmtaɪmz] [juː; jʊ][kæn; kən][pʊt][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] [wɒʃt] ['reɪzɪnz]['ɪntuː][ðə; ði] [bred] - [krʌmz] [ænd; ənd]

Sometimes	you	can	put	a	cup	of	washed	raisins	into	the	bread	-	crumbs	and
有时	你	能	放	一个	杯子	的	洗过	葡萄干	进入	这	面包	-	面包屑	和

[mɪlk] ,

milk	,
牛奶	,

有时你可以在面包屑和牛奶中加入一杯洗净的葡萄干。

[ænd; ənd][mɪks][ɪn][ðə; ði]['ʌðə(r)] [θɪŋz] ; ['sʌmtaɪmz] [juː; jʊ][kæn; kən][pʊt][ɪn][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] [tʃɒpt]

and	mix	in	the	other	things	;	sometimes	you	can	put	in	a	cup	of	chopped
和	混合	在	这	其他	事物	;	有时	你	能	放	在	一个	杯子	的	切碎

['ɑːməndz] ,

almonds	,
杏仁	,

然后加入其他食材；有时可以加入一杯切碎的杏仁。

[ɔː(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [prɪ'zɜːvd] ['dʒɪndʒə(r)] .

or	a	little	preserved	ginger	.
或者	一个	小的	保存完好	姜	.

或者加一点腌姜。

['mɑːməleɪd] [ɪz] [ɪ'speʃəli] [naɪs][ɒn] [bred] ['pʊdɪŋ] .

Marmalade	is	especially	nice	on	bread	pudding	.
果酱	是	尤其	好的	在	面包	布丁	.

橘子酱配面包布丁尤其美味。

['ɒrɪndʒ] ['pʊdɪŋ]

ORANGE	PUDDING
橙子	布丁

橙子布丁

[meɪk] [dʒʌst][laɪk] ['lemən] ['pʊdɪŋ] , [bʌt; bət][juːz] [θriː] ['ɒrɪndʒɪz] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [tuː] ['lemənz] .

Make	just	like	Lemon	Pudding	,	but	use	three	oranges	instead	of	two	lemons	.
制作	只是	喜欢	柠檬	布丁	,	但	使用	三	橙子	反而	的	二	柠檬	.

做法和柠檬布丁一样，只是用三个橙子代替两个柠檬。

['kæbɪnət] ['pʊdɪŋ]
CABINET **PUDDING**
内阁 布丁

橱柜布丁

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk] .
1 **pint** **of** **milk** **.**
1 品脱 的 牛奶 .

1品脱牛奶。

[jəʊk] [ɒv; əv][θriː] [egz] .
Yolks **of** **3** **eggs** **.**
蛋黄 的 3 鸡蛋 .

3个鸡蛋的蛋黄。

[θriː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .
3 **tablespoonfuls** **of** **sugar** **.**
3 汤匙 的 糖 .

3汤匙糖。

[wʌn] ['sɔːlt,spuːn,fʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .
1 **saltspoonful** **of** **salt** **.**
1 一勺盐 的 盐 .

1 茶匙盐。

[biːt] [ðə; ði] [egz] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][stɜː(r)][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði] [mɪlk] , [wɪtʃ]
Beat **the** **eggs** **,** **add** **the** **sugar** **,** **and** **stir** **them** **into** **the** **milk** **,** **which**
打 这 鸡蛋 , 添加 这 糖 , 和 搅拌 他们 进入 这 牛奶 , 哪个
[mʌst; məst][biː; bi] [-]
must **be** **[** **118** **]**
必须 是 [-]

将鸡蛋打散，加入糖，然后搅拌到牛奶中，牛奶必须是[118]

['veri] [hɒt] , [bʌt; bət][nɒt] ['bɔɪlɪŋ] ; [stɜː(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θikən] , [ænd; ənd] [ðen] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː][frɒm; frəm]
very **hot** **,** **but** **not** **boiling** **;** **stir** **till** **it** **thickens** **,** **and** **then** **take** **it** **from**
非常 热的 , 但 不是 沸腾 ; 搅拌 直到 它 增厚 , 和 然后 拿 它 从
[ðə; ði]['faɪə(r)] .
the **fire** **.**
这 火 .

非常热，但不要煮沸；搅拌至浓稠，然后从火上移开。

[pʊt] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv] [wɒʃt] ['reɪzɪnz] [ɪn][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ə; eɪ] [məʊld] ,
Put **a** **layer** **of** **washed** **raisins** **in** **the** **bottom** **of** **a** **mould** **,**
放 一个 层 的 洗过 葡萄干 在 这 底部 的 一个 模具 ,

在模具底部铺一层洗净的葡萄干。

[ðen] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv]['slaɪsɪz][ɒv; əv] [steɪl] [keɪk] [ɔː(r)] [sə'vɔɪ] ['bɪskɪts] ;
then **a** **layer** **of** **slices** **of** **stale** **cake** **or** **Savoy** **biscuits** **;**
然后 一个 层 的 切片 的 陈旧 蛋糕 或者 萨沃伊 饼干 ;

然后铺上一层隔夜蛋糕片或萨沃伊饼干片；

[ðen] [mɔː(r)] ['reɪzɪnz] [raʊnd] [ðə; ði] [edʒ] [ɒv; əv][ðə; ði] [məʊld] , [ænd; ənd][mɔː(r)] [keɪk] , [tɪl] [ðə; ði] [məʊld]
then **more** **raisins** **round** **the** **edge** **of** **the** **mould** **,** **and** **more** **cake** **,** **till** **the** **mould**
然后 更多的 葡萄干 圆形的 这 边缘 的 这 模具 , 和 更多的 蛋糕 , 直到 这 模具
[ɪz] [fʊl] .
is **full** **.**
是 满的 .

然后在模具边缘放上更多葡萄干，再放上更多蛋糕，直到模具装满。

[pɔː(r)][ðə; ði] ['kʌstəd] ['əʊvə(r)] ['veri] ['sləʊli] , [səʊ][ðə; ði] [keɪk] [wɪl] [səʊk] [wel] ,
Pour **the** **custard** **over** **very** **slowly** **,** **so** **the** **cake** **will** **soak** **well** **,**
倒 这 蛋奶冻 超过 非常 缓慢地 , 所以 这 蛋糕 将要 浸泡 出色地 ,

将蛋奶糊慢慢地浇在蛋糕上，这样蛋糕才能充分吸收。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ][pæn][ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)][æn; ən]['aʊə(r)] .

and	bake	in	a	pan	of	water	in	the	oven	for	an	hour	.
和	烤	在	一个	平底锅	的	水	在	这	烤箱	为了	一个	小时	.

然后放入装有水的烤盘中，在烤箱里烤一个小时。

[ðɪs] ['pʊdɪŋ] [ɪz][tuː; tə][biː; bi]['iːt(ə)n] [hɒt] , [wɪð] ['eni] [sɔːs] [juː; jʊ][laɪk] , [sʌtʃ] [æz; əz] ['fəʊmi] [sɔːs] .

This	pudding	is	to	be	eaten	hot	,	with	any	sauce	you	like	,	such	as	Foamy	Sauce	.
这	布丁	是	到	是	吃	热的	,	和	任何	酱	你	喜欢	,	这样的	作为	泡沫状	酱	.

这款布丁要趁热吃，可以搭配任何你喜欢的酱汁，例如泡沫酱。

[kʌt] - [ʌp] [fɪgz] [ɑː(r); ə(r)][naɪs][tuː; tə][juːz] [wɪð] [ðə; ði]['reɪzɪnz] , [ænd; ənd] [tʃɒpt] [nʌts] [ɑː(r); ə(r)][ə; eɪ]

Cut	-	up	figs	are	nice	to	use	with	the	raisins	,	and	chopped	nuts	are	a
切	-	向上无花果		是	好的	到	使用	和	这	葡萄干	,	和	切碎	坚果	是	一个

[dɪ'lɪʃəs] [ə'dɪʃ(ə)n] ,

delicious	addition	,
可口的	添加	,

切碎的无花果和葡萄干很搭，再加些碎坚果就更美味了。

[drɒpt] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] ['leɪəz] [ɒv; əv] [keɪk] .

dropped	between	the	layers	of	cake	.
掉落	之间	这	层	的	蛋糕	.

掉落在蛋糕层之间。

['kɒtɪdʒ] ['pʊdɪŋ]

COTTAGE	PUDDING
小屋	布丁

农舍布丁

[wʌn] [eg] .

1	egg	.
1	蛋	.

1个鸡蛋。

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)] .

1	cup	sugar	.
1	杯子	糖	.

1 杯糖。

½ [kʌp] [mɪlk] .

½	cup	milk	.
½	杯子	牛奶	.

半杯牛奶。

1½ ['tiːspuːn,ful] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdə(r)] . [-]

1½	teaspoonfuls	baking	-	powder	.	[	119	]
1½	茶匙	烘烤	-	粉末	.	[	-	]

1.5茶匙泡打粉。[119]

[biːt] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [ðə; ði] [eg] [laɪt] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)] ['sləʊli] , [ænd; ənd] [biːt] [mɔː(r)] ,

Beat	the	yolk	of	the	egg	light	,	add	the	sugar	slowly	,	and	beat	more	,
打	这	蛋黄	的	这	蛋	光	,	添加	这	糖	缓慢地	,	和	打	更多的	,

将蛋黄打发至浅褐色，慢慢加入糖，继续打发。

[ðen] [pʊt] [ɪn][ðə; ði] [mɪlk] , [ðə; ði]['flaʊə(r)] , [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] ['biːt(ə)n] [stɪf] ,

then	put	in	the	milk	,	the	flour	,	the	whites	of	the	eggs	beaten	stiff	,
然后	放	在	这	牛奶	,	这	面粉	,	这	白人	的	这	鸡蛋	被打败	僵硬的	,

然后加入牛奶、面粉和打发至硬性的蛋白，

[ænd; ənd][lɑːst][ɒv; əv][ɔːl][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdə(r)] , [ænd; ənd][stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː][ʌp] [wel] .

and	last	of	all	the	baking	-	powder	,	and	stir	it	up	well	.
和	最后的	的	全部	这	烘烤	-	粉末	,	和	搅拌	它	向上	出色地	.

最后加入泡打粉，搅拌均匀。

[pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [griːzd] [pæn] [ænd; ənd] [beɪk] ['nɪəli] [hɑːf] [æn; ən] ['aʊə(r)] .

Put	in	a	greased	pan	and	bake	nearly	half	an	hour	.
放	在	一个	涂油	平底锅	和	烤	几乎	一半	一个	小时	.

放入抹了油的烤盘中，烘烤近半小时。

[ɪf] [juː; jʊ] [wɒnt] [ðɪs] ['veri] [naɪs] , [pʊt] [ɪn] [hɑːf] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [tʃɒpt] [fɪgz] ,

If	you	want	this	very	nice	,	put	in	half	a	cup	of	chopped	figs	,
如果	你	想	这	非常	好的	,	放	在	一半	一个	杯子	的	切碎	无花果	,

如果你想让它更美味，可以加入半杯切碎的无花果。

[mɪkst] [wɪð] [pɑːt] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] .

mixed	with	part	of	the	flour	.
混合	和	部分	的	这	面粉	.

与部分面粉混合。

[sɜːv] [wɪð] ['fəʊmi] [sɔːs] .

Serve	with	Foamy	Sauce	.
服务	和	泡沫状	酱	.

佐以泡沫酱汁食用。

[pruːn] [wɪps]

PRUNE	WHIPS
修剪	鞭子

西梅皮

[ðɪs] [wɒz; wəz] [ə; eɪ] ['kʊkəri] - [skuːl] ['resəpi] [wɪtʃ] [ðə; ði] [ɑːnt] [pʊt] [ɪn] ,

This	was	a	cookery	-	school	recipe	which	the	Aunt	put	in	,
这	曾是	一个	烹饪	-	学校	食谱	哪个	这	阿姨	放	在	,

这是姑妈放进去的烹饪学校的食谱。

[bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ʃiː; ʃi] [sed] [ˌaɪ 'tiː] [wɒz; wəz] [ðə; ði] [best] [sɔːt] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['pʊdɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] ['lɪt(ə)l] [g'ɜːlz] [tuː; tə]

because	she	said	it	was	the	best	sort	of	a	pudding	for	little	girls	to
因为	她	说	它	曾是	这	最好的	种类	的	一个	布丁	为了	小的	女孩们	到

[meɪk] [ænd; ənd] [laɪk] .

make	and	like	.
制作	和	喜欢	.

因为她说这是小女孩最喜欢做也最能代表她们口味的布丁。

[wʌn] ['teɪbl̩spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] .

1	tablespoonful	of	powdered	sugar	.
1	一汤匙	的	粉末状	糖	.

1汤匙糖粉。

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [stjuːd] [pruːnz] .

2	tablespoonfuls	of	stewed	prunes	.
2	汤匙	的	炖	西梅	.

2 汤匙炖西梅干。

[waɪt] [ɒv; əv] [wʌn] [eg] .

White	of	1	egg	.
白色的	的	1	蛋	.

1个鸡蛋的蛋白。

[kʊk] [ðə; ði] [pruːnz] [tɪl] [sɒft] , [teɪk] [aʊt] [ðə; ði] [stəʊnz] , [ænd; ənd] [mæʃ] [ðə; ði] [pruːnz] [faɪn] .

Cook	the	prunes	till	soft	,	take	out	the	stones	,	and	mash	the	prunes	fine	.
厨师	这	西梅	直到	柔软的	,	拿	出去	这	石头	,	和	捣碎	这	西梅	美好的	.

将西梅煮软，去核，捣成泥。

[biːt] [ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [eg] ['veri] [stɪf] , [-]

Beat	the	white	of	the	egg	very	stiff	,	[	120	]
打	这	白色的	的	这	蛋	非常	僵硬的	,	[	-	]

将蛋清打发至硬性发泡，[120]

[mɪks][ɪn][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [pruːnz] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [smɔːl] ['bʌtəd] ['dɪʃɪz] .

mix	in	the	sugar	and	prunes	,	and	bake	in	small	buttered	dishes	.
混合	在	这	糖	和	西梅	,	和	烤	在	小的	涂黄油的	菜肴	.

加入糖和西梅干，然后在涂了黄油的小烤盘中烘烤。

[sɜːv] [hɒt] [ɔː(r)][kəʊld] , [wɪð] [kriːm] .

Serve	hot	or	cold	,	with	cream	.
服务	热的	或者	寒冷的	,	和	奶油	.

可热食或冷食，佐以奶油。

['dʒʌŋkɪt]

JUNKET

公款旅行

公款旅行

[wʌn]['dʒʌŋkɪt]['tæblət] .

1	junket	tablet	.
1	公款旅行	药片	.

1片药片。

[wʌn] [kwɔːt] [mɪlk] .

1	quart	milk	.
1	夸脱	牛奶	.

1夸脱牛奶。

½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)] .

½	cup	sugar	.
½	杯子	糖	.

半杯糖。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [və'nɪlə] .

1	teaspoonful	vanilla	.
1	一茶匙	香草	.

1茶匙香草精。

[breɪk] [ʌp] [ðə; ði]['dʒʌŋkɪt]['tæblət] — [ɔː(r)] ['renɪt] [kæn; kən][biː; bi] [juːst] — ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] ,

Break	up	the	junket	tablet	—	or	rennet	can	be	used	—	into	small	pieces	,
休息	向上	这	公款旅行	药片	—	或者	凝乳酶	能	是	用过的	—	进入	小的	件	,

将凝乳酶片（也可以用凝乳酶代替）掰成小块，

[ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] ['teɪbl̩spuːnfʊl] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][tuː; tə] [dɪ'zɒlv] .

and	put	them	into	a	tablespoonful	of	water	to	dissolve	.
和	放	他们	进入	一个	一汤匙	的	水	到	溶解	.

将它们放入一汤匙水中溶解。

[pʊt] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)]['ɪntuː][ðə; ði] [mɪlk] [wɪð] [ðə; ði] [və'nɪlə] , [ænd; ənd][stɜː(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [dɪ'zɒlvd] .

Put	the	sugar	into	the	milk	with	the	vanilla	,	and	stir	till	it	is	dissolved	.
放	这	糖	进入	这	牛奶	和	这	香草	,	和	搅拌	直到	它	是	溶解	.

将糖和香草精放入牛奶中，搅拌至糖溶解。

[wɔːm] [ðə; ði] [mɪlk] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] , [bʌt; bət]['əʊnli] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][æz; əz] [wɔːm] [æz; əz][jɔː(r); jə(r)]['fɪŋgə(r)] ,

Warm	the	milk	a	little	,	but	only	till	it	is	as	warm	as	your	finger	,
温暖的	这	牛奶	一个	小的	,	但	仅有的	直到	它	是	作为	温暖的	作为	你的	手指	,

将牛奶稍微加热一下，但只需加热到和手指一样温热即可。

[səʊ] [ðæt] [ɪf] [juː; jʊ][traɪ][ˌaɪ 'tiː][baɪ] ['tʌtʃɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ðə; ði][tɪp] ,

so	that	if	you	try	it	by	touching	it	with	the	tip	,
所以	那	如果	你	尝试	它	经过	接触	它	和	这	提示	,

所以如果你试着用笔尖去碰它，

[juː; jʊ][duː; də] [nɒt] [fiːl] [ˌaɪ 'tiː][æt; ət][ɔːl][æz; əz]['kəʊldə(r)][ɔː(r)]['wɔːmə(r)] .

you	do	not	feel	it	at	all	as	colder	or	warmer	.
你	做	不是	感觉	它	在	全部	作为	更冷	或者	更温暖	.

你完全感觉不到冷或热。

[ðen] ['kwɪkli] [tɜːn] [ɪn][ðə; ði]['wɔːtə(r)] [wɪð] [ðə; ði]['tæblət] ['meltɪd] [ɪn][ˌaɪ 'tiː] , ['stɜːrɪŋ] [ˌaɪ 'tiː]['əʊnli][wʌns] ,

Then	quickly	turn	in	the	water	with	the	tablet	melted	in	it	,	stirring	it	only	once	,
然后	迅速地	转动	在	这	水	和	这	药片	融化	在	它	,	搅拌	它	仅有的	一次	,

然后迅速将药片溶于水中，轻轻搅拌一次即可。

[ænd; ənd][pɔː(r)] [ɪ'miːdiətli] ['ɪntuː] [smɔːl] [kʌps] [ɒn][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .

and	pour	immediately	into	small	cups	on	the	table	.
和	倒	立即地	进入	小的	杯子	在	这	桌子	.

立即倒入桌上的小杯子中。

[ðiːz] [-]

These	[	121	]
这些	[	-	]

这些[121]

[mʌst; məst][stænd][fɔː(r); fə(r)][hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] [wɪ'ðaʊt] ['biːɪŋ] [muːvd] , [ænd; ənd] [ðen] [ðə; ði]['dʒʌŋkɪt]

must	stand	for	half	an	hour	without	being	moved	,	and	then	the	junket
必须	站立	为了	一半	一个	小时	没有	存在	已搬	,	和	然后	这	公款旅行

[wɪl] [biː; bi] [stɪf] .

will	be	stiff	.
将要	是	僵硬的	.

必须保持站立半小时不动，然后按摩棒就会变硬。

[ɪn]['wɪntə(r)][juː; jʊ][mʌst; məst] [wɔːm] [ðə; ði] [kʌps] [tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [laɪk] [ðə; ði] [mɪlk] .

In	winter	you	must	warm	the	cups	till	they	are	like	the	milk	.
在	冬天	你	必须	温暖的	这	杯子	直到	他们	是	喜欢	这	牛奶	.

冬天，你必须把杯子加热到像牛奶一样的温度。

[ðɪs] [ɪz] ['veri] [naɪs] [wɪð] [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] [wɪpt] [kriːm] [ɒn] [iːtʃ] [kʌp] ,

This	is	very	nice	with	a	spoonful	of	whipped	cream	on	each	cup	,
这	是	非常	好的	和	一个	一勺	的	鞭打	奶油	在	每个	杯子	,

每杯上面加一勺鲜奶油，味道非常好。

[ænd; ənd]['bɪts][ɒv; əv] [prɪ'zɜːvd] ['dʒɪndʒə(r)][ɔː(r)][ɒv; əv]['dʒeli][ɒn][ˌaɪ 'tiː] .

and	bits	of	preserved	ginger	or	of	jelly	on	it	.
和	比特	的	保存完好	姜	或者	的	果冻	在	它	.

上面还会放些姜片或果冻。

['strɔːbəri] ['ʃɔːtkeɪk]

STRAWBERRY	SHORTCAKE
草莓	草莓蛋糕

草莓酥饼

['mɑːrgərəts] ['mʌðə(r)] [kɔːld] [ðɪs] [ðə; ði] ['θaʊz(ə)nd] [maɪl] ['ʃɔːtkeɪk] ,

Margaret's	mother	called	this	the	Thousand	Mile	Shortcake	,
玛格丽特的	母亲	称为	这	这	千	英里	草莓蛋糕	,

玛格丽特的母亲把这叫做"千里酥饼"。

[bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ʃiː; ʃi] [sent] [səʊ][fɑː(r)][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['resəpi] [tuː; tə][ðə; ði] [pleɪs] [weə(r)] [ʃiː; ʃi][hæd; həd][wʌns]

because	she	sent	so	far	for	the	recipe	to	the	place	where	she	had	once
因为	她	发送	所以	远的	为了	这	食谱	到	这	地方	在哪里	她	有	一次

['iːt(ə)n] [ˌaɪ 'tiː] ,

eaten	it	,
吃	它	,

因为她特地派人到她曾经吃过这道菜的地方去索要食谱。

[wen] [ʃiː; ʃi] [θɔːt] [ˌaɪ 'tiː][ðə; ði] [best] [ʃiː; ʃi][hæd; həd]['evə(r)] ['teɪstɪd] .

when	she	thought	it	the	best	she	had	ever	tasted	.
什么时候	她	想法	它	这	最好的	她	有	曾经	尝过	.

她觉得这是她吃过的最好吃的东西。

[wʌn][paɪnt]['flaʊə(r)] .

1	pint	flour	.
1	品脱	面粉	.

1品脱面粉。

½ [kʌp] ['bʌtə(r)] .

½	cup	butter	.
½	杯子	黄油	.

半杯黄油。

[wʌn] [eg] .

1	egg	.
1	蛋	.

1个鸡蛋。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdə(r)] .

1	teaspoonful	baking	-	powder	.
1	一茶匙	烘烤	-	粉末	.

1茶匙泡打粉。

½ [kʌp] [mɪlk] .

½	cup	milk	.
½	杯子	牛奶	.

半杯牛奶。

[wʌn] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [sɔːlt] . [-]

1	saltspoonful	salt	.	[	122	]
1	一勺盐	盐	.	[	-	]

1 茶匙盐。[122]

[mɪks][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] [wɪð] [ðə; ði]['flaʊə(r)][ænd; ənd] [sɪft] [ɔːl] [tə'geðə(r)] .

Mix	the	baking	-	powder	and	salt	with	the	flour	and	sift	all	together	.
混合	这	烘烤	-	粉末	和	盐	和	这	面粉	和	筛	全部	一起	.

将泡打粉和盐与面粉混合，然后一起过筛。

[ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ʃʊd; ʃəd] [stænd][ɒn][ðə; ði] ['kɪtʃɪn] ['teɪb(ə)l] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [wɔːm] [ænd; ənd] ['redi] [tuː; tə] [melt] ,

The	butter	should	stand	on	the	kitchen	table	till	it	is	warm	and	ready	to	melt	,
这	黄油	应该	站立	在	这	厨房	桌子	直到	它	是	温暖的	和	准备好	到	熔化	,

黄油应该放在厨房桌子上，直到变温热可以融化为止。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [mɪkst] [ɪn] [wɪð] [ə; eɪ] [spuːn] , [ænd; ənd] [ðen] [ðə; ði] [eg] , [wel] ['biːt(ə)n] ,

when	it	may	be	mixed	in	with	a	spoon	,	and	then	the	egg	,	well	beaten	,
什么时候	它	可能	是	混合	在	和	一个	勺子	,	和	然后	这	蛋	,	出色地	被打败	,

可以用勺子搅拌均匀，然后再加入打散的鸡蛋。

[ænd; ənd][ðə; ði] [mɪlk] .

and	the	milk	.
和	这	牛奶	.

还有牛奶。

[dɪ'vaɪd] [ðə; ði] [dəʊ] ['ɪntuː] [hɑːvz] ; [pʊt] [wʌn][ɪn][ə; eɪ] [raʊnd] ['bɪskɪt] - [tɪn] , ['bʌtə(r)] [ˌaɪ 'tiː] ,

Divide	the	dough	into	halves	;	put	one	in	a	round	biscuit	-	tin	,	butter	it	,
划分	这	面团	进入	一半	;	放	一	在	一个	圆形的	饼干	-	锡	,	黄油	它	,

将面团分成两半；取一半放入圆形饼干模具中，涂上黄油，

[ænd; ənd] [leɪ] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] [hɑːf] [ɒn] [tɒp] , ['iːvnli] .

and	lay	the	other	half	on	top	,	evenly	.
和	躺	这	其他	一半	在	顶部	,	均匀地	.

然后将另一半均匀地铺在上面。

[beɪk] [ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] .

Bake	a	light	brown	.
烤	一个	光	棕色的	.

烤至浅棕色。

[wen] [juː; jʊ] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] , [let] [ˌaɪ 'tiː] [kuːl] , [ænd; ənd] [ðen] [lɪft] [ðə; ði] ['leɪə(r)]

When	**you**	**take**	**it**	**out**	**of**	**the**	**oven**	**,**	**let**	**it**	**cool**	**,**	**and**	**then**	**lift**	**the**	**layer**
什么时候	你	拿	它	出去	的	这	烤箱	,	让	它	凉爽的	,	和	然后	举起	这	层

[ə'pɑːt] .

apart	**.**
除	.

从烤箱里拿出来后，让它冷却，然后将各层分开。

[mæʃ] [ðə; ði] ['strɔːb(ə)riz] , ['kiːpɪŋ] [aʊt] [sʌm; səm] [ɒv; əv] [ðə; ði] [bɪgɪst] [wʌnz] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [tɒp]

Mash	**the**	**strawberries**	**,**	**keeping**	**out**	**some**	**of**	**the**	**biggest**	**ones**	**for**	**the**	**top**
捣碎	这	草莓	,	保持	出去	一些	的	这	最大	一个	为了	这	顶部

[ɒv; əv] [ðə; ði] [keɪk] ,

of	**the**	**cake**	**,**
的	这	蛋糕	,

将草莓捣成泥，留出一些个头较大的草莓用来装饰蛋糕顶部。

[ænd; ənd] [pʊt] [ɒn] [ðə; ði] ['bɒtəm] ['leɪə(r)] ; [pʊt] [ə; eɪ] [smɔːl] [hɑːf] - [kʌp] [ɒv; əv] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] [ɒn]

and	**put**	**on**	**the**	**bottom**	**layer**	**;**	**put**	**a**	**small**	**half**	**-**	**cup**	**of**	**powdered**	**sugar**	**on**
和	放	在	这	底部	层	;	放	一个	小的	一半	-	杯子	的	粉末状	糖	在

[ðem; ðəm] ,

them	**,**
他们	,

放在最底层；在上面撒上一小杯糖粉，大约半杯。

[ænd; ənd] [pʊt] [ðə; ði] [tɒp] ['leɪə(r)] [ɒn] .

and	**put**	**the**	**top**	**layer**	**on**	**.**
和	放	这	顶部	层	在	.

然后放上最上面一层。

[dʌst] [ðɪs] ['əʊvə(r)] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [waɪt] , [ænd; ənd] [set] [ðə; ði] [lɑːdʒ] ['beriz] [ə'baʊt] [ɒn] [ˌaɪ 'tiː]

Dust	**this**	**over**	**with**	**sugar**	**till**	**it**	**is**	**white**	**,**	**and**	**set**	**the**	**large**	**berries**	**about**	**on**	**it**
灰尘	这	超过	和	糖	直到	它	是	白色的	,	和	放	这	大的	浆果	关于	在	它

,

,
,

在表面撒上糖粉直至呈白色，然后将大浆果摆放在上面。

[ɔː(r)] ['kʌvə(r)] [ðə; ði] [tɒp] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] [ænd; ənd] [pʊt] [ðə; ði] ['strɔːb(ə)riz] [ɒn] [ðɪs] . [-]

or	**cover**	**the**	**top**	**with**	**whipped**	**cream**	**and**	**put**	**the**	**strawberries**	**on**	**this**	**.**	**[**	**123**	**]**
或者	覆盖	这	顶部	和	鞭打	奶油	和	放	这	草莓	在	这	.	[	-	]

或者在上面盖上一层鲜奶油，再放上草莓。[123]

['ʃɔːtkeɪk]

SHORTCAKE
草莓蛋糕

草莓蛋糕

[wʌn] [smɔːl] [kʌp] ['ʃʊgə(r)] .

1	**small**	**cup**	**sugar**	**.**
1	小的	杯子	糖	.

1小杯糖。

½ [kʌp] ['bʌtə(r)] .

½	**cup**	**butter**	**.**
½	杯子	黄油	.

半杯黄油。

[wʌn] [kʌp] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .

1	**cup**	**cold**	**water**	**.**
1	杯子	寒冷的	水	.

1 杯冷水。

[wʌn] [eg] .

1	egg	.
1	蛋	.

1个鸡蛋。

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['flaʊə(r)] .

2	cups	flour	.
2	杯子	面粉	.

2 杯面粉。

[θriː] ['tiːspuːn,ful] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdə(r)] .

3	teaspoonfuls	baking	-	powder	.
3	茶匙	烘烤	-	粉末	.

3茶匙泡打粉。

[rʌb] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kriːm] ; [sɪft] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdə(r)] [təˈgeðə(r)] ;

Rub	the	butter	and	sugar	to	a	cream	;	sift	the	flour	and	baking	-	powder	together	;
擦	这	黄油	和	糖	到	一个	奶油	;	筛	这	面粉	和	烘烤	-	粉末	一起	;

将黄油和糖搓成奶油状；将面粉和泡打粉一起过筛；

[biːt] [ðə; ði] [eg] [stɪf] [wɪˈðaʊt] ['sepəreɪtɪŋ] ; [pʊt] [ðə; ði] [eg] [wɪð] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] ,

beat	the	egg	stiff	without	separating	;	put	the	egg	with	the	sugar	and	butter	,
打	这	蛋	僵硬的	没有	分离	;	放	这	蛋	和	这	糖	和	黄油	,

将鸡蛋打发至硬性发泡，但不要打散；将鸡蛋与糖和黄油混合。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] ['flaʊə(r)] [ɪn] [tɜːn] , [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] , ['stɜːrɪŋ] ['stedəli] ;

add	the	water	and	flour	in	turn	,	a	little	at	a	time	,	stirring	steadily	;
添加	这	水	和	面粉	在	转动	,	一个	小的	在	一个	时间	,	搅拌	稳步	;

将水和面粉依次少量加入，并不断搅拌；

[beɪk] [ɪn] [tuː] ['leɪə(r)] - [tɪnz] .

bake	in	two	layer	-	tins	.
烤	在	二	层	-	罐头	.

用两层烤盘烘烤。

[pʊt] [dʒæm] [bɪˈtwiːn] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [ɒn] [tɒp] .

Put	jam	between	them	and	on	top	.
放	果酱	之间	他们	和	在	顶部	.

在两片面包之间和顶部都涂上果酱。

['taɪni] [fiːld] ['strɔːb(ə)riz] [meɪk] [ðə; ði] [məʊst] [dɪ'lɪʃəs] ['ʃɔːtkeɪk] [ɒv; əv] [ɔːl] .

Tiny	field	strawberries	make	the	most	delicious	shortcake	of	all	.
微小的	场地	草莓	制作	这	最多	可口的	草莓蛋糕	的	全部	.

田间小草莓做成的酥饼是最美味的。

['lemən] [tʃiːz] [keɪks]

LEMON	CHEESE	CAKES
柠檬	奶酪	蛋糕

柠檬芝士蛋糕

¾ ['el biː] . [ɒv; əv] [ləʊf] ['ʃʊgə(r)] .

¾	lb	.	of	loaf	sugar	.
¾	磅	.	的	面包	糖	.

¾磅方糖。

[fɔːr] [ˌəʊ ˈzed] . [ɒv; əv] [freʃ] ['bʌtə(r)] . [-]

4	oz	.	of	fresh	butter	.	[	124	]
4	盎司	.	的	新鲜的	黄油	.	[	-	]

4盎司新鲜黄油。[124]

[jəʊk] [ɒv; əv][sɪks] [egz] .

Yolks	**of**	**6**	**eggs**	**.**
蛋黄	的	6	鸡蛋	.

6个鸡蛋的蛋黄。

['waɪts] [ɒv; əv][fɔːr] [egz] .

Whites	**of**	**4**	**eggs**	**.**
白人	的	4	鸡蛋	.

4个鸡蛋的蛋白。

[piːl] [ɒv; əv][θriː] ['lemənz] ['greɪtɪd] .

Peel	**of**	**3**	**lemons**	**grated**	**.**
果皮	的	3	柠檬	磨碎的	.

3个柠檬的皮磨碎。

[dʒuːs][ɒv; əv][θriː] ['lemənz] .

Juice	**of**	**3**	**lemons**	**.**
汁	的	3	柠檬	.

3个柠檬的汁。

[pʊt][ðə; ði] ['lemən] [dʒuːs][ænd; ənd] ['greɪtɪd] [raɪnd] , [tə'geðə(r)] [wɪð] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] ['bʌtə(r)] , ['ɪntuː]

Put	**the**	**lemon**	**juice**	**and**	**grated**	**rind**	**,**	**together**	**with**	**the**	**sugar**	**and**	**butter**	**,**	**into**
放	这	柠檬	汁	和	磨碎的	果皮	,	一起	和	这	糖	和	黄油	,	进入

[ə; eɪ] [brɑːs] [pæn] ;

a	**brass**	**pan**	**;**
一个	黄铜	平底锅	;

将柠檬汁和磨碎的柠檬皮，连同糖和黄油，一起放入黄铜锅中；

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [egz] ['grædʒuəli] [lest] [ðeɪ] ['kɜːd(ə)l] .

add	**the**	**eggs**	**gradually**	**lest**	**they**	**curdle**	**.**
添加	这	鸡蛋	逐步地	免得	他们	凝固	.

分次加入鸡蛋，以免鸡蛋凝固。

[ðen] ['sɪmə(r)] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] [ʌn'tɪl] [æz; əz] [θɪk] [æz; əz] ['hʌni] , ['stɜːrɪŋ] ['dʒentli] [ɔːl][ðə; ði] [taɪm] .

Then	**simmer**	**over**	**the**	**fire**	**until**	**as**	**thick**	**as**	**honey**	**,**	**stirring**	**gently**	**all**	**the**	**time**	**.**
然后	煨	超过	这	火	直到	作为	厚的	作为	蜂蜜	,	搅拌	轻轻地	全部	这	时间	.

然后小火慢炖，直到浓稠如蜂蜜，期间要不停轻轻搅拌。

[pɔː(r)]['ɪntuː] [smɔːl] [dʒ'ɑːz] , [ænd; ənd] [wen] [kəʊld] [peɪst] ['peɪpə(r)]['əʊvə(r)] .

Pour	**into**	**small**	**jars**	**,**	**and**	**when**	**cold**	**paste**	**paper**	**over**	**.**
倒	进入	小的	罐子	,	和	什么时候	寒冷的	粘贴	纸	超过	.

倒入小罐中，冷却后用纸贴在上面。

[kiːp] [ɪn][ə; eɪ] ['veri] [draɪ] [pleɪs] .

Keep	**in**	**a**	**very**	**dry**	**place**	**.**
保持	在	一个	非常	干燥	地方	.

请置于非常干燥的地方。

[fɪl] [ðə; ði] ['pæti] - [pænz][hɑːf] - [fʊl] , [æz; əz][ˌaɪ 'tiː]['raɪzɪz] [mʌtʃ] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .

Fill	**the**	**patty**	**-**	**pans**	**half**	**-**	**full**	**,**	**as**	**it**	**rises**	**much**	**in**	**a**	**quick**	**oven**	**.**
充满	这	肉饼	-	平底锅	一半	-	满的	,	作为	它	上升	很多	在	一个	快的	烤箱	.

将面糊倒入小蛋糕模具中，装至半满即可，因为在快速烘烤下它会膨胀很多。

[pʌf] [peɪst] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [ðiːz] .

Puff	**paste**	**should**	**be**	**used**	**for**	**these**	**.**
噗	粘贴	应该	是	用过的	为了	这些	.

这些应该用酥皮糊。

['lemən] ['dʒeli]

LEMON	**JELLY**
柠檬	果冻

柠檬果冻

½ [bɒks] [ˌdʒeləˈtiːn] .
½ box gelatine .
½ 盒子 明胶 .

半盒明胶。

½ [kʌp] [kəʊld] [ˈwɔːtə(r)] .
½ cup cold water .
½ 杯子 寒冷的 水 .

半杯冷水。

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] .
2 cups boiling water .
2 杯子 沸腾 水 .

2 杯沸水。

[wʌn] [kʌp] [ˈʃʊgə(r)] . [-]
1 cup sugar . [125]
1 杯子 糖 . [-]

1 杯糖。[125]

[dʒuːs] [ɒv; əv] [θriː] [ˈlemənz] , [ænd; ənd] [θriː] [ˈskreɪpɪŋz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ˈjeləʊ] [raɪnd] .
Juice of 3 lemons , and three scrapings of the yellow rind .
汁 的 3 柠檬 , 和 三 刮屑 的 这 黄色的 果皮 .

3 个柠檬的汁，以及 3 片柠檬皮屑。

[pʊt] [ðə; ði] [ˌdʒeləˈtiːn] [ˈɪntuː] [ðə; ði] [kəʊld] [ˈwɔːtə(r)] [ænd; ənd] [səʊk] [wʌn] [ˈaʊə(r)] .
Put the gelatine into the cold water and soak one hour .
放 这 明胶 进入 这 寒冷的 水 和 浸泡 一 小时 .

将明胶放入冷水中浸泡一小时。

[pʊt] [ðə; ði] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] , [ðə; ði] [ˈʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [ˈskreɪpɪŋz] [ɒv; əv] [piːl] [ɒn] [ðə; ði] [ˈfaɪə(r)] ,
Put the boiling water , the sugar , and the scrapings of peel on the fire ,
放 这 沸腾 水 , 这 糖 , 和 这 刮屑 的 果皮 在 这 火 ,

将沸水、糖和果皮屑放在火上，

[ænd; ənd] [stɜː(r)] [tɪl] [ðə; ði] [ˈʃʊgə(r)] [diˈzɔlvz] .
and stir till the sugar dissolves .
和 搅拌 直到 这 糖 溶解 .

搅拌至糖溶解。

[teɪk] [ˌaɪ ˈtiː] [ɒf] [ðə; ði] [ˈfaɪə(r)] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ɪn] [ðə; ði] [ˌdʒeləˈtiːn] , [ænd; ənd] [mɪks] [tɪl] [ðɪs] [ɪz] [dɪˈzɒlvd] ;
Take it off the fire and stir in the gelatine , and mix till this is dissolved ;
拿 它 离开 这 火 和 搅拌 在 这 明胶 , 和 混合 直到 这 是 溶解 ;

将锅从火上移开，加入明胶，搅拌至明胶完全溶解；

[wen] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [ˈpɑːtli] [kuːl] ,
when it is partly cool ,
什么时候 它 是 部分 凉爽的 ,

当天气部分凉爽时，

[tɜːn] [ɪn] [ðə; ði] [ˈlemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] [streɪn] [θruː] [ə; eɪ] [ˈflænl] [bæg] [dip] [ɪn] [ˈwɔːtə(r)] [ænd; ənd]
turn in the lemon juice and strain through a flannel bag dipped in water and
转动 在 这 柠檬 汁 和 拉紧 通过 一个 绒布 包 浸入 在 水 和
[rʌŋ] [draɪ] .
wrung dry .
拧干 干燥 .

倒入柠檬汁，然后用浸过水并拧干的法兰绒袋过滤。

[pʊt] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [ˈprɪti] [məʊld] .
Put into a pretty mould .
放 进入 一个 漂亮的 模具 .

放入漂亮的模具中。

['ɒrɪndʒ] ['dʒeli]
ORANGE JELLY
橙子 果冻

橙子果冻

[meɪk] [ðɪs] [ɪg'zæktli][æz; əz][juː; jʊ][dɪd][ðə; ði] ['lemən] ['dʒeli] ,
Make this exactly as you did the Lemon Jelly ,
制作 这 确切地 作为 你 做过 这 柠檬 果冻 ,

做法和做柠檬果冻完全一样。

['əʊnli] [ɪn'sted] [ɒv; əv] ['teɪkɪŋ] [ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv] [θriː] ['leməns] ,
only instead of taking the juice of three lemons ,
仅有的 反而 的 采取 这 汁 的 三 柠檬 ,

只不过，不是取三个柠檬的汁，

[teɪk] [ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv] [tuː] ['ɒrɪndʒɪz] [ænd; ənd][wʌn] ['lemən] ,
take the juice of two oranges and one lemon ,
拿 这 汁 的 二 橙子 和 一 柠檬 ,

取两个橙子和一个柠檬的汁，

[ænd; ənd] [skreɪp] [ðə; ði] ['ɒrɪndʒ] [piːl] [ɪn'sted] [ɒv; əv][ðə; ði] ['lemən] [piːl] .
and scrape the orange peel instead of the lemon peel .
和 刮 这 橙子 果皮 反而 的 这 柠檬 果皮 .

刮橙皮而不是柠檬皮。

[wɪpt] [kriːm] [ɪz][naɪsə] [wɪð] ['aɪðə(r)][ɒv; əv] [ðiːz] ['dʒeliz] . [-]
Whipped cream is nicer with either of these jellies . [126]
鞭打 奶油 是 更漂亮 和 任何一个 的 这些 果冻 . [-]

这两种果冻都更适合搭配鲜奶油。[126]

[pruːn] ['dʒeli]
PRUNE JELLY
修剪 果冻

西梅果冻

[wɒʃ] [wel] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [pruːnz] , [ænd; ənd]['kʌvə(r)][ðem; ðəm] [wɪð] [kəʊld]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [səʊk]
Wash well a cup of prunes , and cover them with cold water and soak
洗 出色地 一个 杯子 的 西梅 , 和 覆盖 他们 和 寒冷的 水 和 浸泡
[ˌəʊvə'naɪt] .
overnight .
过夜 .

将一杯西梅洗净，用冷水浸泡过夜。

[ɪn] [ðə; ði] ['mɔːnɪŋ] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɒn] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['wɔːtə(r)] ,
In the morning put them on the fire in the same water ,
在 这 早晨 放 他们 在 这 火 在 这 相同的 水 ,

早上把它们放在火上，用同样的水煮。

[ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [tɪl] [səʊ]['tendə(r)] [ðæt] [ðə; ði] [steʊnz] [wɪl] [slɪp] [aʊt] .
and simmer till so tender that the stones will slip out .
和 煨 直到 所以 投标 那 这 石头 将要 滑 出去 .

用小火慢炖，直到食材软烂到石头都能轻松滑出。

[kʌt] [iːtʃ] [pruːn] [ɪn] [tuː] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['ʃʊgə(r)][æz; əz][juː; jʊ] [leɪ] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði] [məʊld] ;
Cut each prune in two and sprinkle with sugar as you lay them in the mould ;
切 每个 修剪 在 二 和 撒 和 糖 作为 你 躺 他们 在 这 模具 ;

将每颗西梅切成两半，撒上糖，然后放入模具中；

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm] ['lemən] ['dʒeli] [meɪd] [baɪ][ðə; ði] ['resəpi] [ə'bʌv] , [ænd; ənd] [pʊt] [ɒn] [aɪs] .
pour over them lemon jelly made by the recipe above , and put on ice .
倒 超过 他们 柠檬 果冻 制成 经过 这 食谱 多于 , 和 放 在 冰 .

将按照上述食谱制作的柠檬果冻淋在上面，然后放在冰上。

[tɜːn] [aʊt] [ɒn][ə; eɪ] ['prɪti] [dɪʃ] , [ænd; ənd] [pʊt] [wɪpt] [kriːm] [raʊnd] .

Turn	out	on	a	pretty	dish	,	and	put	whipped	cream	round	.
转动	出去	在	一个	漂亮的	盘子	,	和	放	鞭打	奶油	圆形的	.

盛入漂亮的盘子里，周围放上打发的奶油。

[fruːt] ['dʒeli]

FRUIT	JELLY
水果	果冻

水果冻

[meɪk] [ə; eɪ] [pleɪn] ['lemən] ['dʒeli] , [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] .

Make	a	plain	lemon	jelly	,	as	before	.
制作	一个	清楚的	柠檬	果冻	,	作为	前	.

按照之前的步骤制作简单的柠檬果冻。

[kʌt] [ʌp] , ['veri] [θɪn] , [tuː] ['ɒrɪndʒɪz] , [wʌn][bə'nɑːnə] , [sɪks] [fɪgz] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['hændfʊl][ɒv; əv] [waɪt]

Cut	up	,	very	thin	,	two	oranges	,	one	banana	,	six	figs	,	and	a	handful	of	white
切	向上	,	非常	薄的	,	二	橙子	,	一	香蕉	,	六	无花果	,	和	一个	少数	的	白色的

[greɪps] ,

grapes	,
葡萄	,

切成薄片，取两个橙子、一根香蕉、六个无花果和一把白葡萄。

[wɪtʃ] [juː; jʊ][hæv; həv] ['siːdɪd] , [ænd; ənd] ['swiːtn] [ðem; ðəm] .

which	you	have	seeded	,	and	sweeten	them	.
哪个	你	有	播种	,	和	甜味	他们	.

你已经播下了种子，并给它们加糖。

[pʊt] [ɪn][ə; eɪ] [məʊld] [ænd; ənd][pɔː(r)][ɪn][ðə; ði]['dʒeli] ; [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [grəʊ] [-]

Put	in	a	mould	and	pour	in	the	jelly	;	as	it	begins	to	grow	[	127	]
放	在	一个	模具	和	倒	在	这	果冻	;	作为	它	开始	到	生长	[	-	]

放入模具，倒入果冻；它开始膨胀[127]

[fɜːm] [juː; jʊ][kæn; kən] ['dʒentli] [lɪft] [ðə; ði] [fruːt] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['bɒtəm] [wʌns] [ɔː(r)] [twaɪs] .

firm	you	can	gently	lift	the	fruit	from	the	bottom	once	or	twice	.
公司	你	能	轻轻地	举起	这	水果	从	这	底部	一次	或者	两次	.

如果水果很硬，你可以轻轻地从底部提起一两次。

[juː; jʊ][kæn; kən]['ɔːlsəʊ] [fɪl] [ðə; ði] [məʊld] [kwaɪt] [fʊl] [ɒv; əv] [fruːt] ,

You	can	also	fill	the	mould	quite	full	of	fruit	,
你	能	还	充满	这	模具	相当	满的	的	水果	,

你也可以在模具里装满水果，

[ænd; ənd] [meɪk] ['əʊnli][hɑːf][ðə; ði]['dʒeli][ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)] .

and	make	only	half	the	jelly	and	pour	over	.
和	制作	仅有的	一半	这	果冻	和	倒	超过	.

只做一半的果冻，然后倒在上面。

[wɪpt] [kriːm] [ɪz][naɪs][tuː; tə] [iːt] [wɪð] [ðɪs] .

Whipped	cream	is	nice	to	eat	with	this	.
鞭打	奶油	是	好的	到	吃	和	这	.

配上鲜奶油吃味道更佳。

[stjuːd] ['ruːbɑːb]

STEWED	RHUBARB
炖	大黄

炖大黄

[waɪp] [ðə; ði] ['ruːbɑːb] [wɪð] [ə; eɪ][dæmp] [klɒθ] .

Wipe	the	rhubarb	with	a	damp	cloth	.
擦拭	这	大黄	和	一个	潮湿	布	.

用湿布擦拭大黄。

[kʌt] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [ə'baʊt] [wʌn] [ɪntʃ] [lɒŋ] ;

Cut	into	pieces	about	one	inch	long	;
切	进入	件	关于	一	英寸	长的	;

切成约一英寸长的段；

[pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['stjuːpæn] [wɪð] [ɪ'nʌf] ['wɔːtə(r)] [dʒʌst] [tuː; tə] ['kʌvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] ,

put	in	a	stewpan	with	enough	water	just	to	cover	it	,
放	在	一个	炖锅	和	足够的	水	只是	到	覆盖	它	,

把它放入炖锅中，加水至刚好没过它。

[ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [suːt] [teɪst] .

and	put	in	sugar	to	suit	taste	.
和	放	在	糖	到	套装	品尝	.

根据个人口味加入糖。

[kʊk] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [sɒft] , [bʌt; bət] [nɒt] [mæʃt] ; [let] [ˌaɪ 'tiː] ['sɪmə(r)] ['dʒentli] .

Cook	till	it	becomes	soft	,	but	not	mashed	;	let	it	simmer	gently	.
厨师	直到	它	变成	柔软的	,	但	不是	捣碎	;	让	它	煨	轻轻地	.

煮至软烂但不要煮成泥；小火慢炖。

[snəʊ] ['pʊdɪŋ]

SNOW	PUDDING
雪	布丁

雪布丁

½ [bɒks] [ɒv; əv] [ˌdʒelə'tiːn] .

½	box	of	gelatine	.
½	盒子	的	明胶	.

半盒明胶。

[wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .

1	pint	of	cold	water	.
1	品脱	的	寒冷的	水	.

1品脱冷水。

[θriː] [egz] .

3	eggs	.
3	鸡蛋	.

3个鸡蛋。

[dʒuːs] [ɒv; əv] [θriː] ['lemənz] .

Juice	of	3	lemons	.
汁	的	3	柠檬	.

3个柠檬的汁。

½ [kʌp] [ɒv; əv] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] . [-]

½	cup	of	powdered	sugar	.	[	128	]
½	杯子	的	粉末状	糖	.	[	-	]

½ 杯糖粉。[128]

[pɔː(r)] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [ˌdʒelə'tiːn] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [stænd] [ten] ['mɪnɪts] ;

Pour	the	water	over	the	gelatine	and	let	it	stand	ten	minutes	;
倒	这	水	超过	这	明胶	和	让	它	站立	十	分钟	;

将水倒在明胶上，静置十分钟；

[ðen] [pʊt] [ðə; ði] [bəʊl] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [dɪ'zɒlvd] ,

then	put	the	bowl	over	the	fire	and	stir	till	it	is	dissolved	,
然后	放	这	碗	超过	这	火	和	搅拌	直到	它	是	溶解	,

然后将碗放在火上搅拌，直到它溶解为止。

[ænd; ənd] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] [æt; ət] [wʌns] .

and	take	it	off	at	once	.
和	拿	它	离开	在	一次	.

立即脱掉。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [siːm] ['nɪəli] [kəʊld] , [biːt] [tuː; tə][ə; eɪ] [frɒθ] [wɪð] [ðə; ði] [eg] - ['biːtə(r)] .

As	soon	as	it	seems	nearly	cold	,	beat	to	a	froth	with	the	egg	-	beater	.
作为	很快	作为	它	似乎	几乎	寒冷的	,	打	到	一个	泡沫	和	这	蛋	-	击打者	.

当它看起来快要凉的时候，用打蛋器打发至起泡。

[biːt] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] ['stɪfli] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði][ˌdʒeləˈtiːn] ,

Beat	the	whites	of	the	eggs	stiffly	,	and	add	to	the	gelatine	,
打	这	白人	的	这	鸡蛋	僵硬地	,	和	添加	到	这	明胶	,

将蛋白打发至硬性发泡，然后加入吉利丁中。

[wɪð] [ðə; ði] ['lemən] [dʒuːs][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd][mɪks] [wel] .

with	the	lemon	juice	and	sugar	,	and	mix	well	.
和	这	柠檬	汁	和	糖	,	和	混合	出色地	.

加入柠檬汁和糖，搅拌均匀。

[pʊt] [ɪn][ə; eɪ] [məʊld] [ænd; ənd] [set] [ɒn] [aɪs] .

Put	in	a	mould	and	set	on	ice	.
放	在	一个	模具	和	放	在	冰	.

放入模具，放在冰上冷却。

[meɪk] [ə; eɪ] [sɒft] ['kʌstəd] [baɪ][ðə; ði]['resəpi] , [ænd; ənd][pɔː(r)] [raʊnd] [ðə; ði] ['pʊdɪŋ] [wen] [juː; jʊ] [sɜːv]

Make	a	soft	custard	by	the	recipe	,	and	pour	round	the	pudding	when	you	serve
制作	一个	柔软的	蛋奶冻	经过	这	食谱	,	和	倒	圆形的	这	布丁	什么时候	你	服务

[ˌaɪ 'tiː] .

it	.
它	.

按照食谱制作软软的蛋奶沙司，上菜时淋在布丁周围。

['velvɪt] [kriːm]

VELVET	CREAM
天鹅绒	奶油

丝绒霜

¼ [bɒks][ɒv; əv][ˌdʒeləˈtiːn] .

¼	box	of	gelatine	.
¼	盒子	的	明胶	.

四分之一盒明胶。

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [mɪlk] .

1	pint	of	milk	.
1	品脱	的	牛奶	.

1品脱牛奶。

[ˌtuːˈtuː] [egz] .

2	eggs	.
2	鸡蛋	.

2个鸡蛋。

[θriː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .

3	tablespoonfuls	of	sugar	.
3	汤匙	的	糖	.

3汤匙糖。

[smɔːl] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [vəˈnɪlə] .

Small	teaspoonful	of	vanilla	.
小的	一茶匙	的	香草	.

一小勺香草精。

[pʊt] [ðə; ði] [ˌdʒeləˈtiːn] [ɪn][ðə; ði] [mɪlk] [ænd; ənd] [səʊk] [ˌfɪfˈtiːn] ['mɪnɪts] ;

Put	the	gelatine	in	the	milk	and	soak	fifteen	minutes	;
放	这	明胶	在	这	牛奶	和	浸泡	十五	分钟	;

将明胶放入牛奶中浸泡十五分钟；

[pʊt] [ɒn] [ðə; ði] [stəʊv] [ænd; ənd] [hiːt] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [stiːmz] , [bʌt; bət] [duː; də] [nɒt] [let] [ˌaɪ 'tiː] [-]

put	on	the	stove	and	heat	till	it	steams	,	but	do	not	let	it	[	129	]
放	在	这	火炉	和	热	直到	它	蒸汽	,	但	做	不是	让	它	[	-	]

放在炉子上加热至冒蒸汽，但不要让它[129]

[bɔɪl] ; [stɜː(r)] ['keəfəli] ['ɒf(ə)n] , [æz; əz] [ðeə(r)] [ɪz] ['deɪndʒə(r)] [ɒv; əv] [ɪts] ['bɜːnɪŋ] .

boil	;	stir	carefully	often	,	as	there	is	danger	of	its	burning	.
熬	;	搅拌	小心	经常	,	作为	那里	是	危险	的	它是	燃烧	.

煮沸；经常小心搅拌，以免烧焦。

[biːt] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [ðə; ði] [egz] [wɪð] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðiːz] [ɪn] [ðə; ði] ['kʌstəd] ,

Beat	the	yolks	of	the	eggs	with	the	sugar	,	and	put	these	in	the	custard	,
打	这	蛋黄	的	这	鸡蛋	和	这	糖	,	和	放	这些	在	这	蛋奶冻	,

将蛋黄和糖打散，然后放入蛋奶糊中。

[ænd; ənd] [kʊk] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːl] ['θikən] [ænd; ənd] [ɪz] [smuːð] , [bʌt; bət] [duː; də] [nɒt] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] .

and	cook	till	it	all	thickens	and	is	smooth	,	but	do	not	boil	it	.
和	厨师	直到	它	全部	增厚	和	是	光滑的	,	但	做	不是	熬	它	.

煮至浓稠顺滑，但不要煮沸。

[streɪn] , [kuːl] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [və'nɪlə] , [ænd; ənd] [lɑːst] [fəʊld] [ɪn] [ðə; ði] ['biːt(ə)n] ['waɪts] [ɒv; əv]

Strain	,	cool	,	and	add	the	vanilla	,	and	last	fold	in	the	beaten	whites	of
拉紧	,	凉爽的	,	和	添加	这	香草	,	和	最后的	折叠	在	这	被打败	白人	的

[ðə; ði] [egz] ,

the	eggs	,
这	鸡蛋	,

过滤、冷却后加入香草精，最后拌入打发的蛋白。

[ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [məʊld] [ɒn] [ðə; ði] [aɪs] .

and	put	in	a	mould	on	the	ice	.
和	放	在	一个	模具	在	这	冰	.

然后放入冰上的模具中。

[prɪ'zɜːvd] ['piːtʃɪz] [leɪd] [raʊnd] [ðɪs] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [naɪs] , [ɔː(r)] [rɪtʃ] ['paɪnæp(ə)l] , [ɔː(r)] ['eɪprɪkɒt] [dʒæm] ;

Preserved	peaches	laid	round	this	are	very	nice	,	or	rich	pineapple	,	or	apricot	jam	;
保存完好	桃子	铺设	圆形的	这	是	非常	好的	,	或者	富有的	菠萝	,	或者	杏	果酱	;

周围摆放一些蜜饯桃子、浓郁的菠萝酱或杏子酱都很不错；

[ɔː(r)] [ə; eɪ] [rɪŋ] [ɒv; əv] [wɪpt] [kriːm] , [wɪð] ['bɪts] [ɒv; əv] [red] ['dʒeli] , [meɪk] [ə; eɪ] ['prɪti] ['bɔːdə(r)] .

or	a	ring	of	whipped	cream	,	with	bits	of	red	jelly	,	make	a	pretty	border	.
或者	一个	戒指	的	鞭打	奶油	,	和	比特	的	红色的	果冻	,	制作	一个	漂亮的	边界	.

或者用一圈鲜奶油，点缀一些红色果冻，做成漂亮的边框。

['kɒmpɒt] [ɒv; əv] ['ɒrɪndʒɪz] [ænd; ənd] ['tʃesnʌts]

COMPOTE	OF	ORANGES	AND	CHESTNUTS
果酱	的	橙子	和	栗子

由橙子和栗子组成

[piːl] [ænd; ənd] ['kwɔːtə(r)] [eɪt] ['ɒrɪndʒɪz] ,

Peel	and	quarter	eight	oranges	,
果皮	和	四分之一	八	橙子	,

将八个橙子去皮切成四瓣，

[bɔɪl] [hɑːf] - [paʊnd] [ɒv; əv] [lʌmp] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [hɑːf] - [paɪnt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [ə; eɪ]

boil	half	-	pound	of	lump	sugar	and	half	-	pint	of	water	till	it	becomes	a
熬	一半	-	磅	的	块	糖	和	一半	-	品脱	的	水	直到	它	变成	一个

['sɪrəp] .

syrup	.
糖浆	.

将半磅方糖和半品脱水煮至变成糖浆。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)] ['kwɔːtəd] ['ɒrɪndʒɪz] [waɪlst] ['bɔɪlɪŋ] , [ænd; ənd][let] [kuːl] .

Pour	**over**	**quartered**	**oranges**	**whilst**	**boiling**	**,**	**and**	**let**	**cool**	**.**
倒	超过	四分	橙子	而	沸腾	,	和	让	凉爽的	.

将煮沸的水倒入切成四瓣的橙子上，然后放凉。

[bɔɪl] [wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][ɔː(r)] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] ['tʃesnʌts] [ʌn'tɪl] [kwaɪt] [kʊkt] ;

Boil	**one**	**and**	**a**	**half**	**or**	**two**	**pounds**	**of**	**chestnuts**	**until**	**quite**	**cooked**	**;**
熬	一	和	一个	一半	或者	二	磅	的	栗子	直到	相当	煮熟	;

将一磅半到两磅栗子煮至完全熟透；

[piːl] [ænd; ənd][pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] ['bɔɪlɪŋ] [-]

peel	**and**	**put**	**into**	**a**	**boiling**	**[**	**130**	**]**
果皮	和	放	进入	一个	沸腾	[	-	]

去皮后放入沸水中[130]

['sɪrəp] , [meɪd] [æz; əz] [ə'bʌv] , [wel] ['fleɪvəd] [wɪð] [və'nɪlə] .

syrup	**,**	**made**	**as**	**above**	**,**	**well**	**flavoured**	**with**	**vanilla**	**.**
糖浆	,	制成	作为	多于	,	出色地	调味	和	香草	.

按照上述方法制作的糖浆，加入香草调味。

['dʒentli] ['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)][wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] ['aʊəz] ; [wen] [kuːl] [pɑːs] [θruː] [ə; eɪ]['waɪə(r)] [sɪv] .

Gently	**simmer**	**for**	**one**	**and**	**a**	**half**	**hours**	**;**	**when**	**cool**	**pass**	**through**	**a**	**wire**	**sieve**	**.**
轻轻地	煨	为了	一	和	一个	一半	小时	;	什么时候凉爽的		经过	通过	一个	金属丝	筛	.

小火慢炖一个半小时；冷却后用筛子过滤。

[paɪl] [ʌp] [ɪn]['sentə(r)][ɒv; əv] [dɪʃ] [ænd; ənd] [pleɪs] ['ɒrɪndʒ] [raʊnd] ;

Pile	**up**	**in**	**centre**	**of**	**dish**	**and**	**place**	**orange**	**round**	**;**
桩	向上	在	中心	的	盘子	和	地方	橙子	圆形的	;

将食材堆放在盘子中央，放上橙子片；

['dekəreɪt] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] [ænd; ənd][pɪ'stæʃiəʊ; pɪ'stɑːʃiəʊ] [nʌts] ([tʃɒpt]) .

decorate	**with**	**whipped**	**cream**	**and**	**pistachio**	**nuts**	**(**	**chopped**	**)**	**.**
装饰	和	鞭打	奶油	和	开心果	坚果	(	切碎	)	.

用鲜奶油和开心果碎装饰。

[kriːm] [bʌnz] [ɔː(r)] [ɪ'klɛəz]

CREAM	**BUNS**	**OR**	**ÉCLAIRS**
奶油	面包	或者	闪电泡芙

奶油面包或闪电泡芙

½ [paɪnt]['wɔːtə(r)] .

½	**pint**	**water**	**.**
½	品脱	水	.

半品脱水。

[wʌn][ˌəʊ 'zed] .

1	**oz**	**.**
1	盎司	.

1盎司

['bʌtə(r)]

butter
黄油

黄油

[faɪv][ˌəʊ 'zed] . [faɪn] ['flaʊə(r)] .

5	**oz**	**.**	**fine**	**flour**	**.**
5	盎司	.	美好的	面粉	.

5盎司精面粉。

[θriː] [egz] .

3	**eggs**	**.**
3	鸡蛋	.

3个鸡蛋。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] .

A	**little**	**salt**	**.**
一个	小的	盐	.

加一点盐。

[pʊt][ðə; ði]['wɔːtə(r)][ænd; ənd]['bʌtə(r)][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)][tuː; tə][bɔɪl] ,

Put	**the**	**water**	**and**	**butter**	**in**	**a**	**saucepan**	**over**	**the**	**fire**	**to**	**boil**	**,**
放	这	水	和	黄油	在	一个	平底锅	超过	这	火	到	熬	,

将水和黄油放入平底锅中，用火煮沸。

[ðen] [stɜː(r)][ɪn] [faɪv] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] .

then	**stir**	**in**	**five**	**ounces**	**of**	**flour**	**.**
然后	搅拌	在	五	盎司	的	面粉	.

然后拌入五盎司面粉。

[blend] ['θʌrəli] [tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] [wel] [kʊkt] ; [breɪk] [ɪn][ðə; ði] [egz] [ænd; ənd][mɪks] [wel]

Blend	**thoroughly**	**till**	**smooth**	**and**	**well**	**cooked**	**;**	**break**	**in**	**the**	**eggs**	**and**	**mix**	**well**
混合	彻底	直到	光滑的	和	出色地	煮熟	;	休息	在	这	鸡蛋	和	混合	出色地

[tə'geðə(r)] .

together	**.**
一起	.

充分搅拌至顺滑熟透；打入鸡蛋并搅拌均匀。

[pʊt][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][aʊt][ɪn] ['piːsɪz] [ɒn][ə; eɪ] [wel] - ['bʌtəd] ['beɪkɪŋ] - [ʃiːt] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ]

Put	**the**	**mixture**	**out**	**in**	**pieces**	**on**	**a**	**well**	**-**	**buttered**	**baking**	**-**	**sheet**	**and**	**bake**	**in**	**a**
放	这	混合物	出去	在	件	在	一个	出色地	-	涂黄油的	烘烤	-	床单	和	烤	在	一个

[sləʊ] ['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)][wʌn]['aʊə(r)] . [-]

slow	**oven**	**for**	**one**	**hour**	**.**	**[**	**131**	**]**
慢的	烤箱	为了	一	小时	.	[	-	]

将混合物分成小块，放在涂好黄油的烤盘上，放入低温烤箱烘烤一小时。[131]

[skuːp] [aʊt][ðə; ði][ˌɪn'saɪd][ænd; ənd] [fɪl] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] .

Scoop	**out**	**the**	**inside**	**and**	**fill**	**with**	**whipped**	**cream**	**.**
舀	出去	这	里面	和	充满	和	鞭打	奶油	.

挖空里面，填入鲜奶油。

[pleɪs] [ðə; ði][tɒp][ɒn] [ə'gen] [ænd; ənd][sɪft]['ʃʊgə(r)]['əʊvə(r)] , [ɔː(r)] [ðeɪ] [kæn; kən][biː; bi] ['kʌvəd] [wɪð]

Place	**the**	**top**	**on**	**again**	**and**	**sift**	**sugar**	**over**	**,**	**or**	**they**	**can**	**be**	**covered**	**with**
地方	这	顶部	在	再次	和	筛	糖	超过	,	或者	他们	能	是	涵盖	和

['tʃɒklət] ['aɪsɪŋ] .

chocolate	**icing**	**.**
巧克力	糖霜	.

盖上盖子，筛上糖，或者涂上巧克力糖霜。

['triːkl] [spʌndʒ]

TREACLE	**SPONGE**
糖浆	海绵

糖浆海绵

½ ['el biː] . ['flaʊə(r)] .

½	**lb**	**.**	**flour**	**.**
½	磅	.	面粉	.

半磅面粉。

¼ ['el biː] .

¼	**lb**	**.**
¼	磅	.

¼磅

[biːf] ['suːɪt; 'sjuːɪt] .
beef **suet** **.**
牛肉 羊脂 .

牛油。

½ ['tiːspuːnfʊl] ['kɑːbənət] ['səʊdə] .
½ **teaspoonful** **carbonate** **soda** **.**
½ 一茶匙 碳酸盐 苏打 .

½ 茶匙碳酸苏打。

[ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt] .
A **pinch** **of** **salt** **.**
一个 捏 的 盐 .

少许盐。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [graʊnd] ['dʒɪndʒə(r)] .
1 **teaspoonful** **ground** **ginger** **.**
1 一茶匙 地面 姜 .

1茶匙姜粉。

[wʌn] ['tiːkʌp] ['gəʊldən] ['sɪrəp] .
1 **teacup** **golden** **syrup** **.**
1 茶碗 金的 糖浆 .

1 茶杯金黄糖浆。

¼ [paɪnt] [mɪlk] .
¼ **pint** **milk** **.**
¼ 品脱 牛奶 .

¼ 品脱牛奶。

[tʃɒp] ['suːɪt; 'sjuːɪt] [faɪn] , [pʊt] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['beɪs(ə)n] , [ˌeɪ diː 'diː]['flaʊə(r)] , ['səʊdə] , [ænd; ənd]['dʒɪndʒə(r)] ; [mɪks]
Chop **suet** **fine** **,** **put** **into** **a** **basin** **,** **add** **flour** **,** **soda** **,** **and** **ginger** **;** **mix**
劈 羊脂 美好的 , 放 进入 一个 盆地 , 添加 面粉 , 苏打 , 和 姜 ; 混合
['sɪrəp] [wɪð] [ðə; ði] [mɪlk] ,
syrup **with** **the** **milk** **,**
糖浆 和 这 牛奶 ,

将牛油切碎，放入盆中，加入面粉、小苏打和姜；将糖浆与牛奶混合。

[stɜː(r)] [ðɪs] [ɪn][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] ; [griːs] [ə; eɪ] [məʊld] [ænd; ənd] [stiːm] [tuː] ['aʊəz] .
stir **this** **in** **the** **mixture** **;** **grease** **a** **mould** **and** **steam** **two** **hours** **.**
搅拌 这 在 这 混合物 ; 润滑脂 一个 模具 和 蒸汽 二 小时 .

将此混合物搅拌均匀；在模具上涂油，蒸煮两个小时。

[frɒθ] [sɔːs] [kæn; kən][biː; bi] [sɜːvd] [raʊnd] , [ɔː(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [wɔːm] ['gəʊldən] ['sɪrəp] .
Froth **Sauce** **can** **be** **served** **round** **,** **or** **a** **little** **warmed** **golden** **syrup** **.**
泡沫 酱 能 是 服务 圆形的 , 或者 一个 小的 温暖 金的 糖浆 .

泡沫酱可以淋在圆形的酱汁上，也可以淋上少许温热的金黄糖浆。

[hɑːd] [sɔːs]
HARD **SAUCE**
难的 酱

硬酱

[biːt] [tə'geðə(r)] [ə; eɪ][hɑːf] - [kʌp] [ɒv; əv] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] - [kʌp] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [wɪð]
Beat **together** **a** **half** **-** **cup** **of** **powdered** **sugar** **and** **a** **half** **-** **cup** **of** **butter** **with**
打 一起 一个 一半 - 杯子 的 粉末状 糖 和 一个 一半 - 杯子 的 黄油 和
[ə; eɪ] [-]
a **[** **132** **]**
一个 [-]

将半杯糖粉和半杯黄油与[132]搅拌在一起

[fɔːk] [tɪl] [bəuθ][ɑː(r); ə(r)] [lait] [ænd; ənd] ['kriːmi] .

fork	till	both	are	light	and	creamy	.
叉	直到	两个都	是	光	和	奶油状	.

用叉子搅拌至两者变得轻盈顺滑。

['fleɪvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [pʊt] [ɒn] [ðə; ði] [aɪs] [tuː; tə] ['hɑːd(ə)n] .

Flavour	with	a	teaspoonful	of	vanilla	and	put	on	the	ice	to	harden	.
味道	和	一个	一茶匙	的	香草	和	放	在	这	冰	到	硬化	.

加入一茶匙香草精调味，放在冰上使其凝固。

['fəʊmi] [sɔːs]

FOAMY	SAUCE
泡沫状	酱

泡沫酱

½ [kʌp] ['bʌtə(r)] .

½	cup	butter	.
½	杯子	黄油	.

半杯黄油。

½ [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

½	cup	boiling	water	.
½	杯子	沸腾	水	.

半杯沸水。

[wʌn] [kʌp] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] .

1	cup	powdered	sugar	.
1	杯子	粉末状	糖	.

1 杯糖粉。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [və'nɪlə] .

1	teaspoonful	vanilla	.
1	一茶匙	香草	.

1茶匙香草精。

[waɪt] [ɒv; əv] [wʌn] [eg] .

White	of	1	egg	.
白色的	的	1	蛋	.

1个鸡蛋的蛋白。

[rʌb] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kriːm] ; [ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [biːt] [wel] .

Rub	the	butter	and	sugar	to	a	cream	;	add	vanilla	and	beat	well	.
擦	这	黄油	和	糖	到	一个	奶油	;	添加	香草	和	打	出色地	.

将黄油和糖揉搓成奶油状；加入香草精并充分搅拌。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [taɪm] [tuː; tə] [sɜːv] , [biːt] [ðə; ði] [eg] [stɪf] ,

When	it	is	time	to	serve	,	beat	the	egg	stiff	,
什么时候	它	是	时间	到	服务	,	打	这	蛋	僵硬的	,

上菜时，将鸡蛋打发至硬性发泡。

[stɜː(r)] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] ,

stir	the	boiling	water	into	the	sugar	and	butter	,
搅拌	这	沸腾	水	进入	这	糖	和	黄油	,

将沸水倒入糖和黄油中搅拌均匀。

[ænd; ənd] [ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [eg] [ænd; ənd] [biːt] [tɪl] ['fəʊmi] ,

and	then	put	in	the	egg	and	beat	till	foamy	,
和	然后	放	在	这	蛋	和	打	直到	泡沫状	,

然后加入鸡蛋，搅拌至起泡。

['stændɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [ðə; ði] [stəʊv] [æz; əz] [juː; jʊ] [duː; də] [səʊ] [tuː; tə] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː] [hɒt] .

standing	it	on	the	stove	as	you	do	so	to	keep	it	hot	.
常设	它	在	这	火炉	作为	你	做	所以	到	保持	它	热的	.

这样做的时候，把它放在炉子上保温。

[sɜːv] [ɪn][ðə; ði] [sɔːs] - [bəʊt] .
Serve **in** **the** **sauce** **-** **boat** **.**
服务 在 这 酱 - 船 .

盛于酱汁盅中。

['krɪsməs] ['pʊdɪŋ]
CHRISTMAS **PUDDING**
圣诞节 布丁

圣诞布丁

[fɔːr]['ɛl'biː'ɛs] . [ɒv; əv]['reɪzɪnz] .
4 **lbs** **.** **of** **raisins** **.**
4 磅 . 的 葡萄干 .

4磅葡萄干。

[fɔːr]['ɛl'biː'ɛs] . [ɒv; əv] ['kʌrənts] . [-]
4 **lbs** **.** **of** **currants** **.** **[** **133** **]**
4 磅 . 的 醋栗 . [-]

4磅醋栗。[133]

[fɔːr]['ɛl'biː'ɛs] .
4 **lbs** **.**
4 磅 .

4磅

[ɒv; əv] [mɪkst] [piːl] .
of **mixed** **peel** **.**
的 混合 果皮 .

混合果皮。

[fɔːr]['ɛl'biː'ɛs] . [ɒv; əv] [biːf] ['suːɪt; 'sjuːɪt] .
4 **lbs** **.** **of** **beef** **suet** **.**
4 磅 . 的 牛肉 羊脂 .

4磅牛油。

[ˌtuː'tuː]['ɛl'biː'ɛs] . [ɒv; əv] [bred] - [krʌmz] .
2 **lbs** **.** **of** **bread** **-** **crumbs** **.**
2 磅 . 的 面包 - 面包屑 .

2磅面包屑。

[ˌtuː'tuː]['ɛl'biː'ɛs] . [ɒv; əv]['flaʊə(r)] .
2 **lbs** **.** **of** **flour** **.**
2 磅 . 的 面粉 .

2磅面粉。

½ ['el biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

[ɒv; əv] [mɪkst] [spaɪs] .
of **mixed** **spice** **.**
的 混合 香料 .

混合香料。

[θriː]['ɛl'biː'ɛs] . [ɒv; əv] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] .
3 **lbs** **.** **of** **brown** **sugar** **.**
3 磅 . 的 棕色的 糖 .

3磅红糖。

- [ɔː(r)] - [egz] .
16 **or** **20** **eggs** **.**
- 或者 - 鸡蛋 .

16或20个鸡蛋。

[ˌtuːˈtuː]['ɛl'biːˈɛs] .

2	**lbs**	**.**
2	磅	.

2磅

[ɒv; əv] [tʃɒpt] [swiːt] ['ɑːməndz] .

of	**chopped**	**sweet**	**almonds**	**.**
的	切碎	甜的	杏仁	.

切碎的甜杏仁。

[raɪnd][ɒv; əv][fɔːr] ['leməndz] ['greɪtɪd] , [ænd; ənd][ðə; ðɪ][dʒuːs] .

Rind	**of**	**4**	**lemons**	**grated**	**,**	**and**	**the**	**juice**	**.**
果皮	的	4	柠檬	磨碎的	,	和	这	汁	.

4个柠檬的皮磨碎，以及柠檬汁。

[stəʊn] [ðə; ðɪ] ['reɪzɪnz] , [wɒʃ] [ðə; ðɪ] ['kʌrənts] , [tʃɒp] [ðə; ðɪ]['suːɪt; 'sjuːɪt][ænd; ənd] [piːl] ,

Stone	**the**	**raisins**	**,**	**wash**	**the**	**currants**	**,**	**chop**	**the**	**suet**	**and**	**peel**	**,**
石头	这	葡萄干	,	洗	这	醋栗	,	劈	这	羊脂	和	果皮	,

葡萄干去核，醋栗洗净，牛油切碎去皮。

[ænd; ənd] [pʊt] [ɔːl][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd][mɪks] [wel] .

and	**put**	**all**	**dry**	**ingredients**	**together**	**and**	**mix**	**well**	**.**
和	放	全部	干燥	原料	一起	和	混合	出色地	.

将所有干料混合均匀。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ðɪ] [wɪpt] [egz] [ænd; ənd][stɜː(r)][ɔːl] [tə'geðə(r)] [fɔː(r); fə(r)][hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] ;

Then	**add**	**the**	**whipped**	**eggs**	**and**	**stir**	**all**	**together**	**for**	**half**	**an**	**hour**	**;**
然后	添加	这	鞭打	鸡蛋	和	搅拌	全部	一起	为了	一半	一个	小时	;

然后加入打散的鸡蛋，搅拌均匀，煮半小时；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][hɑːf][ə; eɪ]['bɒt(ə)l][ɒv; əv] [rʌm] , [hɑːf][ə; eɪ]['bɒt(ə)l][ɒv; əv] ['brændi] ,

then	**add**	**half**	**a**	**bottle**	**of**	**rum**	**,**	**half**	**a**	**bottle**	**of**	**brandy**	**,**
然后	添加	一半	一个	瓶子	的	朗姆酒	,	一半	一个	瓶子	的	白兰地	,

然后加入半瓶朗姆酒，半瓶白兰地，

[ænd; ənd][ðə; ðɪ][dʒuːs][ɒv; əv][ðə; ðɪ] ['leməndz] .

and	**the**	**juice**	**of**	**the**	**lemons**	**.**
和	这	汁	的	这	柠檬	.

还有柠檬汁。

[ˌeɪ diː 'diː] ['spɪrɪt] [tuː; tə] [teɪst] ; [bɔɪl] [eɪt] ['aʊəz] .

Add	**spirits**	**to**	**taste**	**;**	**boil**	**eight**	**hours**	**.**
添加	烈酒	到	品尝	;	熬	八	小时	.

根据口味加入烈酒；煮沸八小时。

[ɪ'nʌf] [fɔː(r); fə(r)] [twelv] ['pʊdɪŋz] .

Enough	**for**	**twelve**	**puddings**	**.**
足够的	为了	十二	布丁	.

足够做十二个布丁。

[frɒθ] [sɔːs] [fɔː(r); fə(r)] ['pʊdɪŋz]

FROTH	**SAUCE**	**FOR**	**PUDDINGS**
泡沫	酱	为了	布丁

布丁用的泡沫酱

[teɪk] [ə; eɪ] [kliːn] ['stjuːpæn] , [breɪk] [ɪn] [tuː] [jəʊk] [ɒv; əv] [egz] , ['kwɔːtə(r)] - [paɪnt][ɒv; əv] [kriːm] , [ə; eɪ]

Take	**a**	**clean**	**stewpan**	**,**	**break**	**in**	**two**	**yolks**	**of**	**eggs**	**,**	**quarter**	**-**	**pint**	**of**	**cream**	**,**	**a**
拿	一个	干净的	炖锅	,	休息	在	二	蛋黄	的	鸡蛋	,	四分之一	-	品脱	的	奶油	,	一个

['waɪnglɑːs] [ɒv; əv] ['ʃeri] ,

wineglass	**of**	**sherry**	**,**
酒杯	的	雪利酒	,

取一个干净的炖锅，打入两个蛋黄，四分之一品脱奶油，一杯雪利酒，

[ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['ʃʊgə(r)] . [-]

and	a	little	sugar	.	[	134	]
和	一个	小的	糖	.	[	-	]

再加一点糖。[134]

[wɪsk] [wel] [ɒn][ðə; ði] [steɪʊv] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [θɪk] [ænd; ənd] ['frɒθi] , [bʌt; bət][nɒt][tuː; tə]['kɜːd(ə)l] ;

Whisk	well	on	the	stove	till	it	becomes	thick	and	frothy	,	but	not	to	curdle	;
拂	出色地	在	这	火炉	直到	它	变成	厚的	和	泡沫状的	,	但	不是	到	凝固	;

在炉子上用打蛋器搅拌至浓稠起泡，但不要凝结；

[ðen] [pɔː(r)] [raʊnd] [ðə; ði] ['pʊdɪŋ] .

then	pour	round	the	pudding	.
然后	倒	圆形的	这	布丁	.

然后将酱汁倒在布丁周围。

[ðɪs] [sɔːs] [mʌst; məst][nɒt][biː; bi] [meɪd] [tɪl] [dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['wɒntɪd] .

This	sauce	must	not	be	made	till	just	before	it	is	wanted	.
这	酱	必须	不是	是	制成	直到	只是	前	它	是	通缉	.

这种酱汁必须临用前才制作。

['lemən] [sɔːs]

LEMON	SAUCE
柠檬	酱

柠檬酱

[waɪt] [ɒv; əv][wʌn] [eg] .

White	of	1	egg	.
白色的	的	1	蛋	.

1个鸡蛋的蛋白。

½ [kʌp] [ɒv; əv] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] .

½	cup	of	powdered	sugar	.
½	杯子	的	粉末状	糖	.

半杯糖粉。

[dʒuːs][ɒv; əv][hɑːf][ə; eɪ] ['lemən] .

Juice	of	half	a	lemon	.
汁	的	一半	一个	柠檬	.

半个柠檬的汁。

[biːt] [ðə; ði] [eg] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] ['lemən] , [ænd; ənd] [biːt] [ə'gen] .

Beat	the	egg	,	add	the	sugar	and	lemon	,	and	beat	again	.
打	这	蛋	,	添加	这	糖	和	柠檬	,	和	打	再次	.

将鸡蛋打散，加入糖和柠檬汁，再打散。

[waɪt] [sɔːs]

WHITE	SAUCE
白色的	酱

白酱

[wʌn] ['teɪbl̩spuːnfʊl] ['kɔːnflaʊə(r)] .

1	tablespoonful	cornflour	.
1	一汤匙	玉米粉	.

1汤匙玉米淀粉。

½ [kʌp] [kəʊld]['wɔːtə(r)] .

½	cup	cold	water	.
½	杯子	寒冷的	水	.

半杯冷水。

[wʌn] [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

1	cup	boiling	water	.
1	杯子	沸腾	水	.

杯沸水。

½ [kʌp] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] .
½ cup powdered sugar .
½ 杯子 粉末状 糖 .

半杯糖粉。

[pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt] .
Pinch of salt .
捏 的 盐 .

少许盐。

[ˌtuːˈtuː] ['waɪts] [ɒv; əv] [egz] .
2 whites of eggs .
2 白人 的 鸡蛋 .

2个蛋白。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [və'nɪlə] . [-]
1 teaspoonful vanilla . [135]
1 一茶匙 香草 . [-]

1 茶匙香草精。[135]

[dɪ'zɒlv] [ðə; ði]['kɔːnflaʊə(r)][ɪn][ðə; ði][kəʊld]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)]
Dissolve the cornflour in the cold water , and then add the boiling water
溶解 这 玉米粉 在 这 寒冷的 水 , 和 然后 添加 这 沸腾 水
[ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] ,
and sugar and salt ,
和 糖 和 盐 ,

将玉米淀粉溶于冷水中，然后加入沸水、糖和盐。

[ænd; ənd] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] [ɔːl][ðə; ði] [taɪm] .
and cook for fifteen minutes , stirring all the time .
和 厨师 为了 十五 分钟 , 搅拌 全部 这 时间 .

煮十五分钟，期间要不停搅拌。

[teɪk] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd][fəʊld][ɪn][ðə; ði] ['stɪfli] ['biːt(ə)n] [eg] - ['waɪts] [wɪð] [ðə; ði]
Take from the fire and fold in the stiffly beaten egg - whites with the
拿 从 这 火 和 折叠 在 这 僵硬地 被打败 蛋 - 白人 和 这
['fleɪvərɪŋ] ,
flavouring ,
调味 ,

从火上移开，将打发的蛋白和调味料拌入面糊中。

[ænd; ənd] [biːt] [tɪl] ['pɜːfɪktli] [kəʊld] .
and beat till perfectly cold .
和 打 直到 完美 寒冷的 .

搅拌至完全冷却。

['eni] ['fleɪvərɪŋ] [wɪl] [duː; də][fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] [sɔːs] ; [pɪ'stɑːʃ] [ɪz] ['veri] [naɪs] .
Any flavouring will do for this sauce ; pistache is very nice .
任何 调味 将要 做 为了 这 酱 ; 开心果 是 非常 好的 .

这款酱汁可以用任何调味料；开心果味很不错。

[kwɪk] ['pʊdɪŋ] [sɔːs]
QUICK PUDDING SAUCE
快的 布丁 酱

快速布丁酱

[wʌn] [eg] .
1 egg .
1 蛋 .

1个鸡蛋。

½ [kʌp] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] .
½ cup powdered sugar .
½ 杯子 粉末状 糖 .

半杯糖粉。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [və'nɪlə] .
1 teaspoonful vanilla .
1 一茶匙 香草 .

1茶匙香草精。

[pʊt] [ðə; ði] [eg] [ɪn] [ə; eɪ] [bəʊl] [wɪ'ðaʊt] ['sepəreɪtɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ænd; ənd] [biːt] [tɪl] ['veri] [lait] ;
Put the egg in a bowl without separating it and beat till very light ;
放 这 蛋 在 一个 碗 没有 分离 它 和 打 直到 非常 光 ;

将鸡蛋放入碗中，不要将蛋黄和蛋白分开，搅打至颜色非常浅；

[ðen] [pɔː(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] ['veri] ['sləʊli] , ['biːtɪŋ] [ɔːl] [ðə; ði] [taɪm] ;
then pour in the sugar very slowly , beating all the time ;
然后 倒 在 这 糖 非常 缓慢地 , 殴打 全部 这 时间 ;

然后慢慢倒入糖，同时不停搅拌；

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [sɜːv] [æt; ət] [wʌns] .
add the vanilla and serve at once .
添加 这 香草 和 服务 在 一次 .

加入香草精，立即食用。

[ðɪs] [ɪz] [ə; eɪ] ['veri] [naɪs] [sɔːs] ,
This is a very nice sauce ,
这 是 一个 非常 好的 酱 ,

这是一款非常美味的酱汁。

[ænd; ənd] [səʊ] ['sɪmp(ə)l] [tuː; tə] [meɪk] [ðæt] ['mɑːgrət] ['lɜːnɪd] [ˌaɪ 'tiː] [ə'mʌŋ] [ðə; ði] [fɜːst] [ɒv; əv] [hɜː(r); hə(r)]
and so simple to make that Margaret learned it among the first of her
和 所以 简单的 到 制作 那 玛格丽特 学习 它 之中 这 第一的 的 她
['resəpɪz] . [-]
recipes . [136]
食谱 . [-]

制作起来非常简单，玛格丽特最早学会的食谱之一就是这道菜。[136]

[frentʃ] ['pænkeɪks]
FRENCH PANCAKES
法语 煎饼

法式薄饼

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] ['flaʊə(r)] .
2 tablespoonfuls flour .
2 汤匙 面粉 .

2汤匙面粉。

[ˌtuː'tuː] [egz] .
2 eggs .
2 鸡蛋 .

2个鸡蛋。

[wʌn] [ˌəʊ 'zed] . ['bʌtə(r)] .
1 oz . butter .
1 盎司 . 黄油 .

1盎司黄油。

½ [paɪnt] [mɪlk] .
½ pint milk .
½ 品脱 牛奶 .

半品脱牛奶。

[rʌb] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] ['ɪntuː][ðə; ði]['flaʊə(r)] , [biːt] [ðə; ði] [egz] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [mɪlk] [ænd; ənd][mɪks][ɔːl]

Rub	**the**	**butter**	**into**	**the**	**flour**	**,**	**beat**	**the**	**eggs**	**,**	**add**	**the**	**milk**	**and**	**mix**	**all**
擦	这	黄油	进入	这	面粉	,	打	这	鸡蛋	,	添加	这	牛奶	和	混合	全部

[tə'geðə(r)] .

together	**.**
一起	.

将黄油揉入面粉中，打散鸡蛋，加入牛奶，将所有材料混合在一起。

[pʊt] [ɪn] [wel] - ['bʌtəd] [tɪnz] [ɔː(r)] ['sɔːsəz] ; [beɪk] ['twenti] ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .

Put	**in**	**well**	**-**	**buttered**	**tins**	**or**	**saucers**	**;**	**bake**	**twenty**	**minutes**	**in**	**a**	**quick**	**oven**	**.**
放	在	出色地	-	涂黄油的	罐头	或者	碟子	;	烤	二十	分钟	在	一个	快的	烤箱	.

放入涂抹了黄油的锡罐或碟子中；用低温烤箱烘烤二十分钟。

[aɪs] - [kriːmz] [ænd; ənd]['aɪsɪz]

ICE	**-**	**CREAMS**	**AND**	**ICES**
冰	-	乳霜	和	冰

冰淇淋和冰块

['mɑːgrət] [hæd; həd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][aɪs] - [kriːm] ['friːzə(r)] [wɪtʃ] [wɒz; wəz][ɔːl][hɜː(r); hə(r)] [əʊn] ,

Margaret	**had**	**a**	**little**	**ice**	**-**	**cream**	**freezer**	**which**	**was**	**all**	**her**	**own**	**,**
玛格丽特	有	一个	小的	冰	-	奶油	冰箱	哪个	曾是	全部	她	自己的	,

玛格丽特有一个属于她自己的小型冰淇淋冰柜。

[ænd; ənd] [held] ['əʊnli] [ɪ'nʌf] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['lɪt(ə)l][g'ɜːlz][tuː; tə] [iːt] [æt; ət][ə; eɪ] [tiː] - ['pɑːti] ,

and	**held**	**only**	**enough**	**for**	**two**	**little**	**girls**	**to**	**eat**	**at**	**a**	**tea**	**-**	**party**	**,**
和	握住	仅有的	足够的	为了	二	小的	女孩们	到	吃	在	一个	茶	-	派对	,

只够两个小女孩在茶话会上吃的量。

[ænd; ənd] [ðɪs] [ʃiː; ʃi][kʊd; kəd] [pæk] [ə'ləʊn] .

and	**this**	**she**	**could**	**pack**	**alone**	**.**
和	这	她	可以	盒	独自的	.

而且这些东西她可以自己打包。

[wen] [ʃiː; ʃi] [meɪd] [aɪs] - [kriːm] [fɔː(r); fə(r)][ɔːl][ðə; ði]['fæməli][ʃiː; ʃi][hæd; həd][tuː; tə][juːz][ðə; ði]['lɑːdʒə(r)]

When	**she**	**made**	**ice**	**-**	**cream**	**for**	**all**	**the**	**family**	**she**	**had**	**to**	**use**	**the**	**larger**
什么时候	她	制成	冰	-	奶油	为了	全部	这	家庭	她	有	到	使用	这	更大的

['friːzə(r)] ,

freezer	**,**
冰箱	,

当她为全家人做冰淇淋时，她必须使用更大的冰柜。

[ɒv; əv] [kɔːs] , [ænd; ənd] [ðɪs] [kʊk] [helpt] [hɜː(r); hə(r)] [pæk] .

of	**course**	**,**	**and**	**this**	**cook**	**helped**	**her**	**pack**	**.**
的	课程	,	和	这	厨师	帮助	她	盒	.

当然，这位厨师还帮她打包了行李。

[bʌt; bət][ðə; ði] [seɪm] ['resəpi] [wɒz; wəz] [juːst] [fɔː(r); fə(r)]['aɪðə(r)][ðə; ði] [lɑːdʒ] [wʌn][ɔː(r)][ðə; ði] [smɔːl] .

But	**the**	**same**	**recipe**	**was**	**used**	**for**	**either**	**the**	**large**	**one**	**or**	**the**	**small**	**.**
但	这	相同的	食谱	曾是	用过的	为了	任何一个	这	大的	一	或者	这	小的	.

但无论是大号的还是小号的，都使用了相同的配方。

[fɜːst] [breɪk] [ʌp] [ðə; ði][aɪs][ɪn][ə; eɪ] [-]

First	**break**	**up**	**the**	**ice**	**in**	**a**	**[**	**137**	**]**
第一的	休息	向上	这	冰	在	一个	[	-	]

首先打破冰层[137]

[θɪk] [bæg] [wɪð] [ə; eɪ] ['hæmə(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['piːsɪz] [ɑː(r); ə(r)][nəʊ]['lɑːdʒə(r)][ðæn; ðən] [egz] ,

thick	**bag**	**with**	**a**	**hammer**	**until**	**the**	**pieces**	**are**	**no**	**larger**	**than**	**eggs**	**,**
厚的	包	和	一个	锤	直到	这	件	是	不	更大的	比	鸡蛋	,

用锤子将厚袋子敲碎，直到碎片大小不超过鸡蛋。

[ænd; ənd][ɔːl] [əˈbaʊt] [ðə; ði] [seɪm] [saɪz] .

and	all	about	the	same	size	.
和	全部	关于	这	相同的	尺寸	.

而且大小都差不多。

[ðen] [pʊt] [tuː] [bɪg] [bəʊlz] [ɒv; əv] [ðɪs] [ˈɪntuː][ə; eɪ] [tʌb] [ɔː(r)] [peɪl] ,

Then	put	two	big	bowls	of	this	into	a	tub	or	pail	,
然后	放	二	大的	碗	的	这	进入	一个	浴缸	或者	桶	,

然后将两大碗这种东西倒入桶或罐子里，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] [bəʊl] [ɒv; əv] [kɔːs] [sɔːlt] , [ænd; ənd][səʊ][ɒn] , [tɪl] [juː; jʊ][hæv; həv] [ɪˈnʌf] ,

and	add	one	bowl	of	coarse	salt	,	and	so	on	,	till	you	have	enough	,
和	添加	一	碗	的	粗	盐	,	和	所以	在	,	直到	你	有	足够的	,

加入一碗粗盐，以此类推，直到足够为止。

[ˈmɪksɪŋ] [ˌaɪ ˈtiː] [wel] [wɪð] [ə; eɪ] [lɒŋ] - [ˈhændld] [spuːn] .

mixing	it	well	with	a	long	-	handled	spoon	.
混合	它	出色地	和	一个	长的	-	处理	勺子	.

用长柄勺充分搅拌。

[pʊt] [ðə; ði] [ˈfriːzə(r)] [ɪn] [ɪts] [peɪl] [ænd; ənd] [pʊt] [ðə; ði] [ˈkʌvə(r)] [ɒn] ;

Put	the	freezer	in	its	pail	and	put	the	cover	on	;
放	这	冰箱	在	它是	桶	和	放	这	覆盖	在	;

将冰柜放入桶中，盖上盖子；

[ðen] [fɪl] [ðə; ði] [speɪs] [bɪˈtwiːn] [wɪð] [ðə; ði] [aɪs] [ænd; ənd] [sɔːlt] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [fʊl] ,

then	fill	the	space	between	with	the	ice	and	salt	till	it	is	full	,
然后	充满	这	空间	之间	和	这	冰	和	盐	直到	它	是	满的	,

然后用冰和盐填满空隙，直到填满为止。

[ˈpresɪŋ] [ˌaɪ ˈtiː] [daʊn] [æz; əz] [juː; jʊ] [wɜːk] .

pressing	it	down	as	you	work	.
紧迫	它	向下	作为	你	工作	.

工作时用力向下按压。

[let] [ˌaɪ ˈtiː] [stænd] [naʊ] [ɪn] [ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] , [tɪl] [juː; jʊ] [nəʊ] [ðə; ði] [ˌɪnˈsaɪd] [ɪz] [ˈveri] [kəʊld] ,

Let	it	stand	now	in	a	cool	place	,	till	you	know	the	inside	is	very	cold	,
让	它	站立	现在	在	一个	凉爽的	地方	,	直到	你	知道	这	里面	是	非常	寒冷的	,

现在把它放在阴凉处，直到你确定里面非常冷为止。

[ænd; ənd] [ðen] [waɪp] [ɒf] [ðə; ði] [tɒp] [ˈkeəfəli] [ænd; ənd] [pɔː(r)] [ɪn] [ðə; ði] [kriːm] , [wɪtʃ] [mʌst; məst] [biː; bi]

and	then	wipe	off	the	top	carefully	and	pour	in	the	cream	,	which	must	be
和	然后	擦拭	离开	这	顶部	小心	和	倒	在	这	奶油	,	哪个	必须	是

[ˈveri] [kəʊld] ,

very	cold	,
非常	寒冷的	,

然后小心地擦干净表面，倒入冰凉的奶油。

[tuː] .

too	.
也	.

也。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

美式音标标注，美式发音朗诵。

一本小女孩的烹饪书(A little girl's cookery book)
第5/6页

[pʊt] [ɒn] [ðə; ði] [tɒp] [ænd; ənd] [tɜːn] ['smuːðli] [ænd; ənd] ['sləʊli] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [stɪf] ,

Put	on	the	top	and	turn	smoothly	and	slowly	till	it	is	stiff	,
放	在	这	顶部	和	转动	顺利	和	缓慢地	直到	它	是	僵硬的	,

盖上盖子，平稳缓慢地旋转，直到变硬。

[wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .

which	should	be	fifteen	minutes	.
哪个	应该	是	十五	分钟	.

应该需要十五分钟。

[ðen] [drɔː] [ɒf] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [peɪl] , [waɪp] [ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['kʌvə(r)] [ə'gen] ,

Then	draw	off	the	water	from	the	pail	,	wipe	the	top	of	the	cover	again	,
然后	画	离开	这	水	从	这	桶	,	擦拭	这	顶部	的	这	覆盖	再次	,

然后把桶里的水倒掉，再擦拭一下盖子顶部。

[səʊ] [ðæt] [nəʊ] [sɔːlt] [kæn; kən] [get] [ɪn] , [ænd; ənd] [teɪk] [aʊt] [ðə; ði] ['dæʃə(r)] ,

so	that	no	salt	can	get	in	,	and	take	out	the	dasher	,
所以	那	不	盐	能	得到	在	,	和	拿	出去	这	冲刺者	,

为了防止盐分进入，取出搅拌器。

['pʊʃɪŋ] [ðə; ði] [kriːm] [daʊn] [wɪð] [ə; eɪ] [spuːn] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [saɪdz] [ænd; ənd] ['pækɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] ['fɜːmli] .

pushing	the	cream	down	with	a	spoon	from	the	sides	and	packing	it	firmly	.
推动	这	奶油	向下	和	一个	勺子	从	这	侧面	和	包装	它	牢牢	.

用勺子从侧面将奶油向下压实。

[pʊt] [ə; eɪ] [kɔːk] [ɪn] [ðə; ði] [həʊl] [ɪn] [ðə; ði] [-]

Put	a	cork	in	the	hole	in	the	[	138	]
放	一个	软木	在	这	洞	在	这	[	-	]

在[138]的孔里塞个软木塞

['kʌvə(r)] , [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] ['taɪtli] .

cover	,	and	put	it	on	tightly	.
覆盖	,	和	放	它	在	紧紧	.

盖上盖子，并扣紧。

[mɪks] [mɔː(r)] [aɪs] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] — ['əʊnli] [ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [tuː; tə] [tuː] [bəʊlz] [ðɪs] [taɪm] — [ænd; ənd]

Mix	more	ice	with	a	little	salt	—	only	a	cupful	to	two	bowls	this	time	—	and
混合	更多的	冰	和	一个	小的	盐	—	仅有的	一个	一杯	到	二	碗	这	时间	—	和

[pæk] [ðə; ði] ['friːzə(r)] [ə'gen] [ʌp] [tuː; tə] [ðə; ði] [tɒp] .

pack	the	freezer	again	up	to	the	top	.
盒	这	冰箱	再次	向上	到	这	顶部	.

将更多的冰块与少许盐混合——这次只需两碗冰块加一杯盐——然后再次将冰箱装满。

[rɪŋ] [aʊt] [ə; eɪ] ['hevi] [klɒθ] [ɪn] [ðə; ði] [sɔːlt] ['wɔːtə(r)] [juː; jʊ] [druː] [ɒf] [ðə; ði] [peɪl] ,

Wring	out	a	heavy	cloth	in	the	salt	water	you	drew	off	the	pail	,
拧	出去	一个	重的	布	在	这	盐	水	你	画	离开	这	桶	,

将一块厚布在从桶里舀出的盐水中拧干，

[ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] ['əʊvə(r)] ['taɪtli] [wɪð] [ðɪs] , [ænd; ənd] [ðen] [stænd] [ɪn] [ə; eɪ] [kuːl] ,

and	cover	it	over	tightly	with	this	,	and	then	stand	in	a	cool	,
和	覆盖	它	超过	紧紧	和	这	,	和	然后	站立	在	一个	凉爽的	,

然后用这个紧紧地盖住，再放在阴凉处。

[dɑːk] [pleɪs] [tɪl] [juː; jʊ] [niːd] [ˌaɪ 'tiː] ; [ɔːl] [aɪs] - [kriːmz] [ɑː(r); ə(r)] ['betə(r)] [fɔː(r); fə(r)] ['stændɪŋ] [tuː] ['aʊəz] .

dark	place	till	you	need	it	;	all	ice	-	creams	are	better	for	standing	two	hours	.
黑暗的	地方	直到	你	需要	它	;	全部	冰	-	乳霜	是	更好的	为了	常设	二	小时	.

放在阴暗处，直到你需要它的时候再拿出来；所有冰淇淋放置两个小时后味道都会更好。

[kwiːnz] ['pʊdɪŋ]
QUEEN'S **PUDDING**
女王的 布丁

女王布丁

[wʌn] ['brekfəst] - [kʌp] [ɒv; əv] [bred] - [krʌmz] .
1 **breakfast** **-** **cup** **of** **bread** **-** **crumbs** **.**
1 早餐 - 杯子 的 面包 - 面包屑 .

杯早餐面包屑。

[θriː][ˌəʊ 'zed] . [ɒv; əv]['kɑːstə(r)]['ʃʊgə(r)] .
3 **oz** **.** **of** **castor** **sugar** **.**
3 盎司 . 的 蓖麻 糖 .

3盎司细砂糖。

[wʌn][raɪnd][ɒv; əv][ə; eɪ] ['lemən] ['greɪtɪd] .
1 **rind** **of** **a** **lemon** **grated** **.**
1 果皮 的 一个 柠檬 磨碎的 .

1个柠檬皮磨碎。

[ˌtuːˈtuː] [egz] .
2 **eggs** **.**
2 鸡蛋 .

2个鸡蛋。

[wʌn] ['brekfəst] - [kʌp] [ɒv; əv] [mɪlk] .
1 **breakfast** **-** **cup** **of** **milk** **.**
1 早餐 - 杯子 的 牛奶 .

1 杯早餐牛奶。

[ˌtuːˈtuː][ˌəʊ 'zed] . [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .
2 **oz** **.** **of** **butter** **.**
2 盎司 . 的 黄油 .

2盎司黄油。

[pʊt] [bred] - [krʌmz] ['ɪntuː][ə; eɪ]['beɪs(ə)n] [wɪð] ['lemən] [raɪnd][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] ; [wɔːm] [ðə; ðɪ] ['bʌtə(r)] [ɪn]
Put **bread** **-** **crumbs** **into** **a** **basin** **with** **lemon** **rind** **and** **sugar** **;** **warm** **the** **butter** **in**
放 面包 - 面包屑 进入 一个 盆地 和 柠檬 果皮 和 糖 ; 温暖的 这 黄油 在
[ðə; ðɪ] [mɪlk] ,
the **milk** **,**
这 牛奶 ,

将面包屑放入盆中，加入柠檬皮和糖；将黄油在牛奶中加热，

['seprət] [jəʊk] [frɒm; frəm] ['waɪts] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ðɪ] [jəʊk] [wen] ['biːt(ə)n] [tuː; tə][ðə; ðɪ] [mɪlk] [ænd; ənd]
separate **yolks** **from** **whites** **,** **add** **the** **yolks** **when** **beaten** **to** **the** **milk** **and**
分离 蛋黄 从 白人 , 添加 这 蛋黄 什么时候 被打败 到 这 牛奶 和
['bʌtə(r)] ,
butter **,**
黄油 ,

将蛋黄和蛋白分离，将打发的蛋黄加入牛奶和黄油中。

[ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ðɪ]['ʌðə(r)] [-]
and **pour** **over** **the** **other** **[** **139** **]**
和 倒 超过 这 其他 [-]

并倾倒在另一个[139]

[ɪn'griːdiənts] .
ingredients **.**
原料 .

原料。

[griːs] [ə; eɪ][paɪ] - [dɪʃ] [ænd; ənd][pʊt][ɪn]['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd] [beɪk] [ʌn'tɪl] [set] .

Grease	a	pie	-	dish	and	put	in	mixture	and	bake	until	set	.
润滑脂	一个	馅饼	-	盘子	和	放	在	混合物	和	烤	直到	放	.

在派盘上抹油，倒入混合物，烘烤至凝固。

[liːv] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][kəʊld] , [spred] ['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː] ['rɑːzbəri] [dʒæm] ,

Leave	till	it	is	cold	,	spread	over	it	raspberry	jam	,
离开	直到	它	是	寒冷的	,	传播	超过	它	覆盆子	果酱	,

待其冷却后，涂上覆盆子果酱。

[wɪp] [ðə; ði] ['waɪts] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɒθ] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['ʃʊgə(r)] ,

whip	the	whites	to	a	stiff	froth	with	a	little	sugar	,
鞭	这	白人	到	一个	僵硬的	泡沫	和	一个	小的	糖	,

将蛋白加少许糖打发至硬性发泡，

[paɪl] [haɪ] [ɒn][ðə; ði][tɒp][ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][tuː; tə][draɪ] , [bʌt; bət][nɒt][tuː; tə] [braʊn] .

pile	high	on	the	top	and	put	it	in	the	oven	to	dry	,	but	not	to	brown	.
桩	高的	在	这	顶部	和	放	它	在	这	烤箱	到	干燥	,	但	不是	到	棕色的	.

将食材堆放在顶部，放入烤箱烘干，但不要烤至棕色。

[pleɪn] [aɪs] - [kriːm]

PLAIN	ICE	-	CREAM
清楚的	冰	-	奶油

原味冰淇淋

[θriː] [kʌps] [ɒv; əv] [kriːm] .

3	cups	of	cream	.
3	杯子	的	奶油	.

杯奶油。

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [mɪlk] .

1	cup	of	milk	.
1	杯子	的	牛奶	.

1 杯牛奶。

[wʌn] [smɔːl] [kʌp] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .

1	small	cup	of	sugar	.
1	小的	杯子	的	糖	.

1小杯糖。

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] [və'nɪlə] .

2	teaspoonfuls	of	vanilla	.
2	茶匙	的	香草	.

2茶匙香草精。

[pʊt][ðə; ði] [kriːm] , [mɪlk] , [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] ,

Put	the	cream	,	milk	,	and	sugar	on	the	fire	,
放	这	奶油	,	牛奶	,	和	糖	在	这	火	,

将奶油、牛奶和糖放在火上加热。

[ænd; ənd][stɜː(r)] [tɪl] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)] [diˈzɔlvz] [ænd; ənd][ðə; ði] [kriːm] [dʒʌst] ['rɪŋklz] [ɒn][tɒp] ;

and	stir	till	the	sugar	dissolves	and	the	cream	just	wrinkles	on	top	;
和	搅拌	直到	这	糖	溶解	和	这	奶油	只是	皱纹	在	顶部	;

搅拌至糖溶解，奶油表面微微起皱；

[duː; də][nɒt] [let][ˌaɪ 'tiː][bɔɪl] .

do	not	let	it	boil	.
做	不是	让	它	熬	.

不要让它沸腾。

[teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] , [biːt] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][kəʊld] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [və'nɪlə] , [ænd; ənd] [friːz] .

Take	it	off	,	beat	it	till	it	is	cold	,	add	the	vanilla	,	and	freeze	.
拿	它	离开	,	打	它	直到	它	是	寒冷的	,	添加	这	香草	,	和	冻结	.

取出，搅拌至冷却，加入香草精，然后冷冻。

[frentʃ] [aɪs] - [kriːm]
FRENCH ICE - CREAM
法语 冰 - 奶油

法式冰淇淋

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk] .
1 pint of milk .
1 品脱 的 牛奶 .

1品脱牛奶。

[wʌn][kʌp][ɒv; əv] [kriːm] . [-]
1 cup of cream . [140]
1 杯子 的 奶油 . [-]

杯奶油。[140]

[wʌn][kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .
1 cup of sugar .
1 杯子 的 糖 .

1 杯糖。

[fɔːr] [egz] .
4 eggs .
4 鸡蛋 .

4个鸡蛋。

[wʌn] ['teɪbl̩spuːnfʊl] [ɒv; əv] [və'nɪlə] .
1 tablespoonful of vanilla .
1 一汤匙 的 香草 .

1汤匙香草精。

[wʌn] ['sɔːlt̩spuːn̩fʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .
1 saltspoonful of salt .
1 一勺盐 的 盐 .

1 茶匙盐。

[pʊt][ðə; ði][mɪlk][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][dʒʌst][skɔːld][ɔː(r)] ['rɪŋk(ə)l] .
Put the milk on the fire and let it just scald or wrinkle .
放 这 牛奶 在 这 火 和 让 它 只是 烫伤 或者 皱纹 .

把牛奶放在火上，让它稍微烧焦或起皱。

[biːt] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] , [pʊt][ɪn][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [biːt] [ə'gen] ;
Beat the yolks of the eggs , put in the sugar , and beat again ;
打 这 蛋黄 的 这 鸡蛋 , 放 在 这 糖 , 和 打 再次 ;

将蛋黄打散，加入糖，再打散；

[ðen] [pɔː(r)][ðə; ði][hɒt] [mɪlk]['ɪntuː] [ðiːz] ['sləʊli] , [ænd; ənd][ðə; ði][sɔːlt] ,
then pour the hot milk into these slowly , and the salt ,
然后 倒 这 热的 牛奶 进入 这些 缓慢地 , 和 这 盐 ,

然后慢慢地将热牛奶倒入这些容器中，再加入盐。

[ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)][ɪn][ðə; ði] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)][ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] [kʊk] [tuː; tə][ə; eɪ][naɪs]
and put it on the fire in the double boiler and let it cook to a nice
和 放 它 在 这 火 在 这 双倍的 锅炉 和 让 它 厨师 到 一个 好的
[θɪk] [kriːm] .
thick cream .
厚的 奶油 .

把它放在双层蒸锅里，用火煮成浓稠的奶油状。

([ðɪs] [ɪz][ə; eɪ][pleɪn] [bɔɪld] ['kʌstəd] , [sʌtʃ] [æz; əz][juː; jʊ] [meɪd] [fɔː(r); fə(r)] ['fləʊtɪŋ] ['aɪlənd] .)
(This is a plain boiled custard , such as you made for Floating Island .)
(这 是 一个 清楚的 煮沸 蛋奶冻 , 这样的 作为 你 制成 为了 漂浮的 岛 .)

(这是简单的煮布丁，就像你在"浮岛"里做的那样。)

[teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [kuːl] [waɪl] [juː; jʊ] [biːt] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [ðə; ði] [egz] [stɪf] ,

Take	it	off	and	let	it	cool	while	you	beat	the	whites	of	the	eggs	stiff	,
拿	它	离开	和	让	它	凉爽的	尽管	你	打	这	白人	的	这	鸡蛋	僵硬的	,

把它取下来，放凉，同时把蛋白打发至硬性发泡。

[ænd; ənd] [ðen] [ðə; ði] [kʌp] [ɒv; əv] [kriːm] .

and	then	the	cup	of	cream	.
和	然后	这	杯子	的	奶油	.

然后是那杯奶油。

[pʊt] [ðə; ði] [egz] [ɪn] [fɜːst] ['laɪtli] [wen] [ðə; ði] ['kʌstəd] [ɪz] [ɪn'taɪəli] [kəʊld] ,

Put	the	eggs	in	first	lightly	when	the	custard	is	entirely	cold	,
放	这	鸡蛋	在	第一的	轻轻	什么时候	这	蛋奶冻	是	完全	寒冷的	,

等蛋奶糊完全冷却后，先轻轻地放入鸡蛋。

[ænd; ənd] [ðen] [ðə; ði] [wɪpt] [kriːm] [lɑːst] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [və'nɪlə] , [ænd; ənd] [friːz] .

and	then	the	whipped	cream	last	,	and	the	vanilla	,	and	freeze	.
和	然后	这	鞭打	奶油	最后的	,	和	这	香草	,	和	冻结	.

最后加入鲜奶油和香草精，然后冷冻。

['sʌmə(r)] ['pʊdɪŋ]

SUMMER	PUDDING
夏天	布丁

夏日布丁

[laɪn] [ə; eɪ] ['pʊdɪŋ] - ['beɪs(ə)n] [wɪð] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [bred] [wɪ'ðaʊt] [krʌst] , [ænd; ənd] [kʌt] [aʊt] [ə; eɪ] [-

Line	a	pudding	-	basin	with	slices	of	bread	without	crust	,	and	cut	out	a	[	141
线	一个	布丁	-	盆地	和	切片	的	面包	没有	地壳	,	和	切	出去	一个	[	-

]

]

在布丁盆里铺上去皮的面包片，然后切出一个[141]

[raʊnd] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] ['bɒtəm] .

round	for	the	bottom	.
圆形的	为了	这	底部	.

底部为圆形。

[fɪl] [ʌp] [wɪð] [raɪp] ['rɑːzbəriz] [ɔː(r)] [blæk] ['kʌrənts] ,

Fill	up	with	ripe	raspberries	or	black	currants	,
充满	向上	和	成熟	覆盆子	或者	黑色的	醋栗	,

填满成熟的覆盆子或黑醋栗，

[wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] [stjuːd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] ['sɪrəp] ,

which	have	been	stewed	a	little	with	sugar	to	make	the	syrup	,
哪个	有	到过	炖	一个	小的	和	糖	到	制作	这	糖浆	,

它们已经用糖稍微熬煮过，制成了糖浆。

[bʌt; bət] [nɒt] [lɒŋ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [dɪ'strɔɪ] [ðə; ði] ['kʌlə(r)] .

but	not	long	enough	to	destroy	the	colour	.
但	不是	长的	足够的	到	破坏	这	颜色	.

但时间不够长，不足以破坏颜色。

[pʊt] [ə; eɪ] [pleɪt] [ɒn] [ðə; ði] [tɒp] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [weɪt] [ɒn] [ˌaɪ 'tiː] .

Put	a	plate	on	the	top	and	a	weight	on	it	.
放	一个	盘子	在	这	顶部	和	一个	重量	在	它	.

在上面放一个盘子，再在上面放一个重物。

[nekst] [deɪ] [tɜːn] [aʊt] [wen] [rɪ'kwaɪəd] , [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [wɪpt] [ɔː(r)] [pleɪn] [kriːm] .

Next	day	turn	out	when	required	,	and	serve	with	whipped	or	plain	cream	.
下一个	天	转动	出去	什么时候	必需的	,	和	服务	和	鞭打	或者	清楚的	奶油	.

第二天需要时取出，佐以鲜奶油或原味奶油食用。

['kɒfi] [aɪs] - [kri:m]
COFFEE ICE - CREAM
咖啡 冰 - 奶油

咖啡冰淇淋

[meɪk] ['aɪðə(r)][ɒv; əv] [ði:z] [kri:mz] ,
Make either of these creams ,
制作 任何一个 的 这些 乳霜 ,

制作以下任一乳霜：

[ænd; ənd]['fleɪvə(r)] [wɪð] [hɑ:f][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] [strɒŋ] ['kɒfi] [ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv] [və'nɪlə] .
and flavour with half a cup of strong coffee in place of vanilla .
和 味道 和 一半 一个 杯子 的 强的 咖啡 在 地方 的 香草 .

用半杯浓咖啡代替香草调味。

['tʃɒklət] [aɪs] - [kri:m]
CHOCOLATE ICE - CREAM
巧克力 冰 - 奶油

巧克力冰淇淋

[meɪk] [pleɪn] [aɪs] - [kri:m] ; [melt] [tu:] [sk'weəz] [ɒv; əv] ['tʃɒklət] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['sɔ:spən] .
Make plain ice - cream ; melt two squares of chocolate in a little saucepan .
制作 清楚的 冰 - 奶油 ; 熔化 二 正方形 的 巧克力 在 一个 小的 平底锅 .

制作原味冰淇淋；将两块巧克力放入小平底锅中融化。

[mɪks][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði][mɪlk][ɔ:(r)] [kri:m] [wɪð] [ðɪs] , [ænd; ənd][stɜ:(r)][ˌaɪ 'ti:] [smu:ð] ,
Mix a little of the milk or cream with this , and stir it smooth ,
混合 一个 小的 的 这 牛奶 或者 奶油 和 这 , 和 搅拌 它 光滑的 ,

加入少量牛奶或奶油，搅拌至顺滑。

[ænd; ənd] [ðen] [pʊt][ˌaɪ 'ti:][ɪn] [wɪð] [ðə; ði][rest] .
and then put it in with the rest .
和 然后 放 它 在 和 这 休息 .

然后把它和其他东西放在一起。

[ju:; jʊ] [wɪl] [ni:d] [tu:; tə][ju:z][ə; eɪ] [lɑ:dʒ] [kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] [ɪn'sted] [ɒv; əv][ə; eɪ] [smɔ:l] [wʌn][ɪn] ['meɪkɪŋ]
You will need to use a large cup of sugar instead of a small one in making
[ðɪs] ,
this ,
这 ,

制作这道甜点时，你需要用一大杯糖，而不是一小杯。

[æz; əz][ðə; ði] ['tʃɒklət] [ɪz][nɒt] ['swi:tnd] . [-]
as the chocolate is not sweetened . [142]
作为 这 巧克力 是 不是 加糖 . [-]

因为巧克力没有加糖。[142]

[pi:tʃ] [aɪs] - [kri:m]
PEACH ICE - CREAM
桃 冰 - 奶油

桃子冰淇淋

[pi:l] , [kʌt] [ʌp] , [ænd; ənd] [mæʃ] [ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] ['pi:tʃɪz] .
Peel , cut up , and mash a cup of peaches .
果皮 , 切 向上 , 和 捣碎 一个 杯子 的 桃子 .

将一杯桃子去皮、切块、捣成泥。

[meɪk] [pleɪn] [aɪs] - [kri:m] , [wɪð] [ə; eɪ] [lɑ:dʒ] [kʌp] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,
Make plain ice - cream , with a large cup of sugar ,
制作 清楚的 冰 - 奶油 , 和 一个 大的 杯子 的 糖 ,

用一大杯糖制作原味冰淇淋。

[ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ ˈtiː][ɪz][kəʊld][stɜː(r)][ɪn][ðə; ði] [ˈpiːtʃɪz] [ænd; ənd] [friːz] .

and	when	it	is	cold	stir	in	the	peaches	and	freeze	.
和	什么时候	它	是	寒冷的	搅拌	在	这	桃子	和	冻结	.

等它冷却后，拌入桃子，然后冷冻。

[ˈstrɔːbəri] [aɪs] - [kriːm]

STRAWBERRY	ICE	-	CREAM
草莓	冰	-	奶油

草莓冰淇淋

[mɪks][ə; eɪ] [lɑːdʒ] [kʌp] [ɒv; əv] [ˈstrɔːb(ə)riz] , [mæʃt] [ænd; ənd] [streɪnd] [ˈkeəfəli] [səʊ] [ðæt] [ðeə(r)]

Mix	a	large	cup	of	strawberries	,	mashed	and	strained	carefully	so	that	there
混合	一个	大的	杯子	的	草莓	,	捣碎	和	紧张	小心	所以	那	那里

[ɑː(r); ə(r)][nəʊ] [siːdz] ,

are	no	seeds	,
是	不	种子	,

将一大杯草莓捣碎并仔细过滤，确保没有籽，然后混合在一起。

[wɪð] [ðə; ði][aɪs] - [kriːm] , [ænd; ənd] [friːz] .

with	the	ice	-	cream	,	and	freeze	.
和	这	冰	-	奶油	,	和	冻结	.

与冰淇淋一起放入冰箱冷冻。

[ɪˈtæliən] [kriːm]

ITALIAN	CREAM
意大利语	奶油

意大利奶油

[jəʊk] [ɒv; əv][fɔːr] [egz] .

Yolks	of	4	eggs	.
蛋黄	的	4	鸡蛋	.

4个鸡蛋的蛋黄。

½ [paɪnt] [mɪlk] .

½	pint	milk	.
½	品脱	牛奶	.

半品脱牛奶。

½ [paɪnt] [ˈdʌb(ə)l] [kriːm] .

½	pint	double	cream	.
½	品脱	双倍的	奶油	.

半品脱双倍奶油。

[wʌn][ˌəʊ ˈzed] .

1	oz	.
1	盎司	.

1盎司

[ˈkɑːstə(r)]['ʃʊgə(r)] .

castor	sugar	.
蓖麻	糖	.

细砂糖。

[wʌn][ˌəʊ ˈzed] . ['meltɪd] [ˌdʒeləˈtiːn] .

1	oz	.	melted	gelatine	.
1	盎司	.	融化	明胶	.

1盎司融化的明胶。

[wʌn] ['waɪnˌglɑːsfʊl] [ʃɑːˈtrɜːz] , [ɔː(r)] ['eni] [lɪˈkjʊə(r)] .

1	wineglassful	Chartreuse	,	or	any	liqueur	.
1	满满一杯酒	黄绿色	,	或者	任何	酒	.

1 杯查特酒，或任何利口酒。

[meɪk] [ə; eɪ] ['kʌstəd] [wɪð] [ðə; ði] [jəʊk] [ænd; ənd] [mɪlk] ; [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] . [-]

Make	**a**	**custard**	**with**	**the**	**yolks**	**and**	**milk**	**;**	**add**	**the**	**sugar**	**.**	**[**	**143**	**]**
制作	一个	蛋奶冻	和	这	蛋黄	和	牛奶	;	添加	这	糖	.	[	-	]

用蛋黄和牛奶做成蛋奶糊；加入糖。[143]

['lemən] [aɪs]

LEMON	**ICE**
柠檬	冰

柠檬冰

[wʌn] [kwɔːt] ['wɔːtə(r)] .

1	**quart**	**water**	**.**
1	夸脱	水	.

1夸脱水。

[fɔːr] ['leməns] .

4	**lemons**	**.**
4	柠檬	.

4个柠檬。

2½ [kʌps] ['ʃʊgə(r)] .

2½	**cups**	**sugar**	**.**
2½	杯子	糖	.

2.5 杯糖。

[wʌn] ['ɒrɪndʒ] .

1	**orange**	**.**
1	橙子	.

1个橙子。

[bɔɪl] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)] [ten] ['mɪnɪts] ;

Boil	**the**	**sugar**	**and**	**water**	**for**	**ten**	**minutes**	**;**
熬	这	糖	和	水	为了	十	分钟	;

将糖和水煮沸十分钟；

[streɪn] [ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][ðə; ði] ['leməns] [ænd; ənd] ['ɒrɪndʒ] ; [kuːl] [ænd; ənd]

strain	**it**	**and**	**add**	**the**	**juice**	**of**	**the**	**lemons**	**and**	**orange**	**;**	**cool**	**and**
拉紧	它	和	添加	这	汁	的	这	柠檬	和	橙子	;	凉爽的	和

[friːz] .

freeze	**.**
冻结	.

过滤后加入柠檬汁和橙汁；冷却后冷冻。

['ɒrɪndʒ] [aɪs]

ORANGE	**ICE**
橙子	冰

橙冰

[wʌn] [kwɔːt] ['wɔːtə(r)] .

1	**quart**	**water**	**.**
1	夸脱	水	.

1夸脱水。

[sɪks] ['ɒrɪndʒɪz] .

6	**oranges**	**.**
6	橙子	.

6个橙子。

[wʌn] ['lemən] .

1	**lemon**	**.**
1	柠檬	.

1个柠檬。

2½ [kʌps] ['ʃʊgə(r)] .
2½ cups sugar .
2½ 杯子 糖 .

2.5 杯糖。

[prɪ'peə(r)] [ɪg'zæktli] [æz; əz] [juː; jʊ] [dɪd] ['lemən] [aɪs] .
Prepare exactly as you did Lemon Ice .
准备 确切地 作为 你 做过 柠檬 冰 .

按照制作柠檬冰的步骤完全一样。

['strɔːbəri] [aɪs]
STRAWBERRY ICE
草莓 冰

草莓冰

[wʌn] [kwɔːt] ['wɔːtə(r)] .
1 quart water .
1 夸脱 水 .

1夸脱水。

2½ [kʌps] ['ʃʊgə(r)] .
2½ cups sugar .
2½ 杯子 糖 .

2.5 杯糖。

1½ [kʌps] ['strɔːbəri] [dʒuːs] , [streɪnd] .
1½ cups strawberry juice , strained .
1½ 杯子 草莓 汁 , 紧张 .

1.5 杯草莓汁，过滤后。

[prɪ'peə(r)] [laɪk] ['lemən] [aɪs] . [-]
Prepare like Lemon Ice . [144]
准备 喜欢 柠檬 冰 . [-]

准备方法与柠檬冰类似。[144]

['rɑːzbəri] [aɪs]
RASPBERRY ICE
覆盆子 冰

覆盆子冰

[wʌn] [kwɔːt] ['wɔːtə(r)] .
1 quart water .
1 夸脱 水 .

1夸脱水。

2½ [kʌps] ['ʃʊgə(r)] .
2½ cups sugar .
2½ 杯子 糖 .

2.5 杯糖。

1½ [kʌps] ['rɑːzbəri] - [dʒuːs] , [streɪnd] .
1½ cups raspberry - juice , strained .
1½ 杯子 覆盆子 - 汁 , 紧张 .

1.5 杯覆盆子汁，过滤后。

[prɪ'peə(r)] [laɪk] ['lemən] [aɪs] .
Prepare like Lemon Ice .
准备 喜欢 柠檬 冰 .

准备方法与柠檬冰类似。

[wen] ['mɑːgrət] ['wɒntɪd] [tuː; tə] [meɪk] [hɜː(r); hə(r)] [əʊn] ['friːzə(r)] [fʊl] [ɒv; əv] [aɪs] - [kriːm] ,
When Margaret wanted to make her own freezer full of ice - cream ,
什么时候 玛格丽特 通缉 到 制作 她 自己的 冰箱 满的 的 冰 - 奶油 ,

当玛格丽特想把自己的冰箱装满冰淇淋时，

[ʃiː; ʃi][dʒʌst] [tʊk] [ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] [kriːm] [ænd; ənd] ['hiːtɪd] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)] ,

she	just	took	a	cup	of	cream	and	heated	it	with	the	sugar	,
她	只是	采取	一个	杯子	的	奶油	和	加热	它	和	这	糖	,

她取了一杯奶油，和糖一起加热。

[ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː][wɒz; wəz][kəʊld][pʊt][ɪn] [θriː] [drɒps][ɒv; əv] [və'nɪlə] , [ænd; ənd][frəʊz][ˌaɪ 'tiː] .

and	when	it	was	cold	put	in	three	drops	of	vanilla	,	and	froze	it	.
和	什么时候	它	曾是	寒冷的	放	在	三	滴	的	香草	,	和	冻住了	它	.

等它冷却后，加入三滴香草精，然后冷冻起来。

[keɪk]

CAKE
蛋糕

蛋糕

[nekst]['ɑːftə(r)][ðə; ði]['aɪsɪz][ɪn][hɜː(r); hə(r)] [bʊk] , ['mɑːgrət] [faʊnd] [ðə; ði] [keɪk] [tuː; tə] [iːt] [wɪð] [ðem; ðəm]

Next	after	the	ices	in	her	book	,	Margaret	found	the	cake	to	eat	with	them
下一个	后	这	冰	在	她	书	,	玛格丽特	成立	这	蛋糕	到	吃	和	他们

,

,

,

接下来，玛格丽特在书里找到了冰淇淋，然后又找到了可以和冰淇淋一起吃的蛋糕。

[ænd; ənd][fɜːst][ɒv; əv][ɔːl][ðeə(r)][wɒz; wəz][ə; eɪ]['resəpi][fɔː(r); fə(r)][sʌm; səm]['lɪt(ə)l] [keɪks] [wɪtʃ] [ðə; ði]

and	first	of	all	there	was	a	recipe	for	some	little	cakes	which	the
和	第一的	的	全部	那里	曾是	一个	食谱	为了	一些	小的	蛋糕	哪个	这

[smɔːlɪst] [gɜːl][ɪn][ðə; ði] ['neɪbəhʊd] [juːst] [tuː; tə] [meɪk] [ɔːl] [ə'ləʊn] . [-]

smallest	girl	in	the	neighbourhood	used	to	make	all	alone	.	[	145	]
最小	女孩	在	这	邻里	用过的	到	制作	全部	独自的	.	[	-	]

首先，有一个小蛋糕的配方，是附近最小的小女孩独自制作的。[145]

['tʃɒklət] ['aɪsɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [keɪks]

CHOCOLATE	ICING	FOR	CAKES
巧克力	糖霜	为了	蛋糕

蛋糕用巧克力糖霜

['waɪts] [ɒv; əv][ˌtuː'tuː] [egz] .

Whites	of	2	eggs	.
白人	的	2	鸡蛋	.

2个鸡蛋的蛋白。

¼ [paʊnd] ['aɪsɪŋ]['ʃʊgə(r)] .

¼	pound	icing	sugar	.
¼	磅	糖霜	糖	.

¼磅糖粉。

[θriː][ˌəʊ 'zed] .

3	oz	.
3	盎司	.

3盎司

['greɪtɪd] ['tʃɒklət] .

grated	chocolate	.
磨碎的	巧克力	.

巧克力碎。

[melt] [ðə; ði] ['tʃɒklət] [ɪn][ə; eɪ] ['stjuːpæn] [wɪð] [ə; eɪ] ['teɪbl̩spuːnfʊl] [ɒv; əv] [mɪlk] , [ænd; ənd][mɪks][ˌaɪ 'tiː]

Melt	the	chocolate	in	a	stewpan	with	a	tablespoonful	of	milk	,	and	mix	it
熔化	这	巧克力	在	一个	炖锅	和	一个	一汤匙	的	牛奶	,	和	混合	它

[wɪð] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)] .

with	the	sugar	.
和	这	糖	.

将巧克力放入炖锅中，加入一汤匙牛奶融化，然后与糖混合。

[wen] [kuːl] , [stɜː(r)][ɪn][ðə; ði] ['waɪts] , [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] [wel] ['biːt(ə)n] , [ænd; ənd][juːz] .

When	cool	,	stir	in	the	whites	,	which	have	been	well	beaten	,	and	use	.
什么时候	凉爽的	,	搅拌	在	这	白人	,	哪个	有	到过	出色地	被打败	,	和	使用	.

冷却后，拌入打发好的蛋白，即可使用。

['ɛlənɔːrz] [keɪks]

ELEANOR'S	CAKES
埃莉诺的	蛋糕

埃莉诺的蛋糕

¼ [kʌp] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .

¼	cup	of	butter	.
¼	杯子	的	黄油	.

¼ 杯黄油。

½ [kʌp] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] .

½	cup	of	sugar	.
½	杯子	的	糖	.

半杯糖。

¼ [kʌp] [ɒv; əv] [mɪlk] .

¼	cup	of	milk	.
¼	杯子	的	牛奶	.

¼ 杯牛奶。

[wʌn] [eg] .

1	egg	.
1	蛋	.

1个鸡蛋。

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] .

1	cup	of	flour	.
1	杯子	的	面粉	.

1 杯面粉。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdə(r)] .

1	teaspoonful	of	baking	-	powder	.
1	一茶匙	的	烘烤	-	粉末	.

1茶匙泡打粉。

½ ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [və'nɪlə] .

½	teaspoonful	of	vanilla	.
½	一茶匙	的	香草	.

半茶匙香草精。

[rʌb] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kriːm] , [biːt] [ðə; ði] [eg] [laɪt] [wɪ'ðaʊt] ['sepəreɪtɪŋ] ,

Rub	the	butter	and	sugar	to	a	cream	,	beat	the	egg	light	without	separating	,
擦	这	黄油	和	糖	到	一个	奶油	,	打	这	蛋	光	没有	分离	,

将黄油和糖搓成奶油状，将鸡蛋打发至蓬松，不要打散。

[ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [nekst] ; [ðen] [ðə; ði] [mɪlk] , [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] ;

and	put	it	in	next	;	then	the	milk	,	a	little	at	a	time	;
和	放	它	在	下一个	;	然后	这	牛奶	,	一个	小的	在	一个	时间	;

然后放进去；接着一点一点地放牛奶；

[mɪks] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdə(r)] [wɪð] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ɪn] , [ænd; ənd] [lɑːst] [ðə; ði] [-]

mix	the	baking	-	powder	with	the	flour	and	stir	in	,	and	last	the	[	146	]
混合	这	烘烤	-	粉末	和	这	面粉	和	搅拌	在	,	和	最后的	这	[	-	]

将泡打粉与面粉混合并搅拌，最后[146]

[və'nɪlə] .

vanilla	.
香草	.

香草。

[beɪk] [ɪn] [smɔːl] ['skæləpt; 'skɒləpt] [tɪnz] , [ænd; ənd] [fɪl] [iːtʃ] [wʌn] ['əʊnli] [hɑːf] - [fʊl] .

Bake	**in**	**small**	**scalloped**	**tins**	**,**	**and**	**fill**	**each**	**one**	**only**	**half**	**-**	**full**	**.**
烤	在	小的	扇贝状的	罐头	,	和	充满	每个	一	仅有的	一半	-	满的	.

用小扇形烤盘烘烤，每个烤盘只装半满。

['grænˌmʌðərz] ['lɪt(ə)l] ['feðə(r)] [keɪk]

GRANDMOTHER'S	**LITTLE**	**FEATHER**	**CAKE**
祖母的	小的	羽毛	蛋糕

奶奶的小羽毛蛋糕

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)] .

1	**cup**	**sugar**	**.**
1	杯子	糖	.

杯糖。

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [spʊft] ['bʌtə(r)] .

2	**tablespoonfuls**	**soft**	**butter**	**.**
2	汤匙	柔软的	黄油	.

2汤匙软化的黄油。

[wʌn] [eg] .

1	**egg**	**.**
1	蛋	.

1个鸡蛋。

½ [kʌp] [mɪlk] [ænd; ənd] ['wɔːtə(r)] [mɪkst] .

½	**cup**	**milk**	**and**	**water**	**mixed**	**.**
½	杯子	牛奶	和	水	混合	.

半杯牛奶和水混合。

1½ [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊə(r)] .

1½	**cups**	**sifted**	**flour**	**.**
1½	杯子	筛过的	面粉	.

1.5 杯过筛面粉。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdə(r)] .

1	**teaspoonful**	**baking**	**-**	**powder**	**.**
1	一茶匙	烘烤	-	粉末	.

1茶匙泡打粉。

[rʌb] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kriːm] .

Rub	**the**	**butter**	**and**	**sugar**	**to**	**a**	**cream**	**.**
擦	这	黄油	和	糖	到	一个	奶油	.

将黄油和糖揉搓成奶油状。

[biːt] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [ðə; ði] [eg] [stɪf] [ænd; ənd] [pʊt] [ðæt] [ɪn] ;

Beat	**the**	**yolk**	**of**	**the**	**egg**	**stiff**	**and**	**put**	**that**	**in**	**;**
打	这	蛋黄	的	这	蛋	僵硬的	和	放	那	在	;

将蛋黄打发至硬性发泡，然后放入锅中；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [pɑːt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [mɪlk] [ænd; ənd] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [pɑːt] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd]

then	**add**	**part**	**of**	**the**	**milk**	**and**	**water**	**,**	**and**	**part**	**of**	**the**	**flour**	**and**
然后	添加	部分	的	这	牛奶	和	水	,	和	部分	的	这	面粉	和

['beɪkɪŋ] - ['paʊdə(r)] ,

baking	**-**	**powder**	**,**
烘烤	-	粉末	,

然后加入一部分牛奶和水，以及一部分面粉和泡打粉。

[wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] ['sɪftɪd] [tə'geðə(r)] ; [nekst][ðə; ði] [və'nɪlə] , [ænd; ənd][lɑːst][ðə; ði] [stɪf] ['waɪts] [ɒv; əv]

which	has	been	sifted	together	;	next	the	vanilla	,	and	last	the	stiff	whites	of
哪个	有	到过	筛过的	一起	;	下一个	这	香草	,	和	最后的	这	僵硬的	白人	的

[ðə; ði] [egz] ,

the	eggs	,
这	鸡蛋	,

将上述材料一起过筛；接下来加入香草精；最后加入打发的蛋白。

[nɒt] [stɜːd] [ɪn] , [bʌt; bət][dʒʌst] ['laɪtli] ['fəʊldɪd][ɪn] .

not	stirred	in	,	but	just	lightly	folded	in	.
不是	搅拌	在	,	但	只是	轻轻	折叠	在	.

不要搅拌均匀，轻轻拌入即可。

[ɪf] [juː; jʊ][pʊt][ðem; ðəm][ɪn] ['hevɪli] [ænd; ənd] ['rʌfli] , [ðə; ði] [keɪk] [wɪl] ['ɔːlweɪz] [biː; bi] ['hevi] .

If	you	put	them	in	heavily	and	roughly	,	the	cake	will	always	be	heavy	.
如果	你	放	他们	在	重度	和	大致	,	这	蛋糕	将要	总是	是	重的	.

如果你用力过猛、粗暴地把它们放进去，蛋糕就会一直很重。

[beɪk] [ðɪs] [ɪn][ə; eɪ] ['bʌtəd] ['bɪskɪt] - [tɪn] , [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] [skˈweəz] [wen] [kəʊld] .

Bake	this	in	a	buttered	biscuit	-	tin	,	and	cut	in	squares	when	cold	.
烤	这	在	一个	涂黄油的	饼干	-	锡	,	和	切	在	正方形	什么时候	寒冷的	.

将面团放入涂了黄油的饼干模具中烘烤，冷却后切成方块。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][naɪs] ['kʌvəd] [wɪð] ['kærəmel][ɔː(r)] ['tʃɒklət] ['aɪsɪŋ] . [-]

It	is	nice	covered	with	caramel	or	chocolate	icing	.	[	147	]
它	是	好的	涵盖	和	焦糖	或者	巧克力	糖霜	.	[	-	]

淋上焦糖或巧克力糖霜味道更佳。[147]

['dɒmɪnəʊ] [keɪk]

DOMINO	CAKE
骨牌	蛋糕

多米诺蛋糕

[meɪk] [ðɪs] ['feðə(r)] [keɪk] [ænd; ənd][pɔː(r)][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [tuː] [pænz] ,

Make	this	feather	cake	and	pour	it	into	two	pans	,
制作	这	羽毛	蛋糕	和	倒	它	进入	二	平底锅	,

做好这个羽毛蛋糕，然后倒入两个烤盘中。

[səʊ] [ðæt] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ʃæl; ʃəl][biː; bi][dʒʌst] ['kʌvəd] , [ænd; ənd] [beɪk] [ˌaɪ 'tiː] ['kwɪkli] .

so	that	the	bottom	shall	be	just	covered	,	and	bake	it	quickly	.
所以	那	这	底部	将	是	只是	涵盖	,	和	烤	它	迅速地	.

底部只需盖上一层薄薄的面糊，快速烘烤即可。

[wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [dʌn] , [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] [ɒv; əv][ðə; ði][pænz][ænd; ənd][aɪs][ˌaɪ 'tiː] ,

When	it	is	done	,	take	it	out	of	the	pans	and	ice	it	,
什么时候	它	是	完毕	,	拿	它	出去	的	这	平底锅	和	冰	它	,

做好后，把它从烤盘里取出，然后淋上糖霜。

[ænd; ənd] [waɪl] [ðə; ði]['aɪsɪŋ][ɪz] [stɪl] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [sɒft] , [mɑːk] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] ['ɪntuː] ['dɔminəuz] .

and	while	the	icing	is	still	a	little	soft	,	mark	it	off	into	dominoes	.
和	尽管	这	糖霜	是	仍然	一个	小的	柔软的	,	标记	它	离开	进入	骨牌	.

趁着糖霜还有点软的时候，把它分成多米诺骨牌状。

[wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ɪn'taɪəli] [kəʊld] , [kʌt] [ðiːz] [aʊt] ,

When	it	is	entirely	cold	,	cut	these	out	,
什么时候	它	是	完全	寒冷的	,	切	这些	出去	,

等完全冷却后，把这些切掉。

[ænd; ənd] [wɪð] [ə; eɪ] [kliːn] [peɪnt] - [brʌʃ] [peɪnt] ['lɪt(ə)l] [raʊnd] [spɒts] [ɒn][ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]

and	with	a	clean	paint	-	brush	paint	little	round	spots	on	them	with	a	little
和	和	一个	干净的	画	-	刷子	画	小的	圆形的	地点	在	他们	和	一个	小的

['meltɪd] ['tʃɒklət] ,

melted	chocolate	,
融化	巧克力	,

然后用干净的画笔蘸取少量融化的巧克力，在上面点上小圆点。

[tuː; tə][ɪg'zæktli] [ˌreprɪ'zent] [ðə; ði]['riːəl] ['dɔminəuz] .

to	exactly	represent	the	real	dominoes	.
到	确切地	代表	这	真实的	骨牌	.

精确地还原真实的骨牌。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [fʌn] [tuː; tə] [pleɪ] [ə; eɪ] [geɪm] [wɪð] [ðiːz] [æt; ət][ə; eɪ] [tiː] - ['pɑːti] , [ænd; ənd] [iːt] [ðem; ðəm][ʌp]

It	is	fun	to	play	a	game	with	these	at	a	tea	-	party	,	and	eat	them	up
它	是	乐趣	到	玩	一个	游戏	和	这些	在	一个	茶	-	派对	,	和	吃	他们	向上

['ɑːftəwədz] .

afterwards	.
然后	.

在茶话会上用这些玩游戏很有趣，玩完后还可以把它们吃掉。

['mɑːrgərəts] [əʊn] [keɪk]

MARGARET'S	OWN	CAKE
玛格丽特的	自己的	蛋糕

玛格丽特的蛋糕

['mɑːrgərəts] ['mʌðə(r)] [nemd] [ðɪs] [keɪk] [fɔː(r); fə(r)][hɜː(r); hə(r)] ,

Margaret's	mother	named	this	cake	for	her	,
玛格丽特的	母亲	命名	这	蛋糕	为了	她	,

玛格丽特的母亲以她的名字命名了这款蛋糕。

[bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ʃiː; ʃi] [laɪkt] [səʊ] [mʌtʃ] [tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd][tuː; tə] [iːt] [ˌaɪ 'tiː] .

because	she	liked	so	much	to	make	it	and	to	eat	it	.
因为	她	喜欢	所以	很多	到	制作	它	和	到	吃	它	.

因为她非常喜欢做这道菜，也非常喜欢吃这道菜。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['veri] [naɪs] [keɪk] [fɔː(r); fə(r)]['lɪt(ə)l][gɜːlz] .

It	is	very	nice	cake	for	little	girls	.
它	是	非常	好的	蛋糕	为了	小的	女孩们	.

这是很适合小女孩的蛋糕。

[faɪv] [egz] .

5	eggs	.
5	鸡蛋	.

5个鸡蛋。

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['grænjʊleɪtɪd] ['ʃʊgə(r)] . [-]

1	cup	of	granulated	sugar	.	[	148	]
1	杯子	的	颗粒状	糖	.	[	-	]

1 杯砂糖。[148]

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] .

1	cup	of	flour	.
1	杯子	的	面粉	.

1 杯面粉。

[wʌn] [pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt] .

1	pinch	of	salt	.
1	捏	的	盐	.

一小撮盐。

½ ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['lemən] [dʒuːs] , [ɔː(r)] [və'nɪlə] .
½ teaspoonful of lemon juice , or vanilla .
½ 一茶匙 的 柠檬 汁 , 或者 香草 .

½ 茶匙柠檬汁或香草精。

['seprət] [ðə; ði] [egz] , [ænd; ənd] [biːt] [ðə; ði] [jəʊk] ['veri] [lait] [ænd; ənd] ['fəʊmi] ; [ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði]
Separate the eggs , and beat the yolks very light and foamy ; then put in the
分离 这 鸡蛋 , 和 打 这 蛋黄 非常 光 和 泡沫状 ; 然后 放 在 这
['ʃʊgə(r)] ,
sugar ,
糖 ,

将鸡蛋分离，把蛋黄打发至非常蓬松起泡；然后加入糖，

[wɪtʃ] [juː; jʊ] [hæv; həv] ['sɪftɪd] , [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] , [ænd; ənd] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] [weɪ]
which you have sifted , a little at a time , and the flour in the same way
哪个 你 有 筛过的 , 一个 小的 在 一个 时间 , 和 这 面粉 在 这 相同的 方式
;
;
;

你们已经一点一点地筛过了，面粉也是一样；

[bʌt; bət] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ɪn] [tɜːn] — [fɜːst] ['ʃʊgə(r)] , [ðen] ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd] [səʊ] [ɒn] .
but put them in in turn — first sugar , then flour , and so on .
但 放 他们 在 在 转动 — 第一的 糖 , 然后 面粉 , 和 所以 在 .

但要按顺序放入——先放糖，再放面粉，以此类推。

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['fleɪvərɪŋ] , [ænd; ənd] [lɑːst] [fəʊld] [ɪn] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [ðə; ði] [egz] , ['biːt(ə)n] ['veri]
Then put in the flavouring , and last fold in the whites of the eggs , beaten very
然后 放 在 这 调味 , 和 最后的 折叠 在 这 白人 的 这 鸡蛋 , 被打败 非常
[stɪf] .
stiff .
僵硬的 .

然后加入调味料，最后拌入打发至硬性发泡的蛋白。

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['bʌtəd] [pæn] .
Bake in a buttered pan .
烤 在 一个 涂黄油的 平底锅 .

在涂抹了黄油的烤盘中烘烤。

[spʌndʒ] [keɪk]
SPONGE CAKE
海绵 蛋糕

海绵蛋糕

[teɪk] [fɔː(r)] [egz] , [ðeə(r)] [weɪt] [ɪn] ['kɑːstə(r)] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [weɪt] [ɒv; əv] [tuː] [ɪn] ['flaʊə(r)] .
Take four eggs , their weight in castor sugar , and the weight of two in flour .
拿 四 鸡蛋 , 他们的 重量 在 蓖麻 糖 , 和 这 重量 的 二 在 面粉 .

取四个鸡蛋，等同于鸡蛋重量的细砂糖，以及等同于两个鸡蛋重量的面粉。

['seprət] [ðə; ði] [jəʊk] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['waɪts] .
Separate the yolks from the whites .
分离 这 蛋黄 从 这 白人 .

将蛋黄和蛋白分开。

[biːt] [ðə; ði] [jəʊk] ['laɪtli] , ['grædʒuəli] [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgə(r)] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['waɪts] , [wɪtʃ] [hæv; həv]
Beat the yolks lightly , gradually add sugar , then add the whites , which have
打 这 蛋黄 轻轻 , 逐步地 添加 糖 , 然后 添加 这 白人 , 哪个 有
[biːn] ['biːt(ə)n] ['stɪfli] ,
been beaten stiffly ,
到过 被打败 僵硬地 ,

将蛋黄轻轻打散，逐渐加入糖，然后加入打发至硬性发泡的蛋白。

[ænd; ənd] ['lɑːstli] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] ['es(ə)ns] [ɒv; əv] ['lemən] .

and	lastly	the	flour	and	a	few	drops	of	essence	of	lemon	.
和	最后	这	面粉	和	一个	很少	滴	的	本质	的	柠檬	.

最后加入面粉和几滴柠檬香精。

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] [wʌn] ['aʊə(r)] . [-]

Bake	in	a	moderate	oven	for	one	hour	.	[	149	]
烤	在	一个	缓和	烤箱	为了	一	小时	.	[	-	]

在中等温度的烤箱中烘烤一小时。[149]

['brændi] [snæps]

BRANDY	SNAPS
白兰地	快照

白兰地脆饼

¼ ['el biː] . ['flaʊə(r)] .

¼	lb	.	flour	.
¼	磅	.	面粉	.

¼磅面粉。

¼ ['el biː] . ['bʌtə(r)] .

¼	lb	.	butter	.
¼	磅	.	黄油	.

¼磅黄油。

½ ['el biː] . ['kɑːstə(r)] ['ʃʊgə(r)] .

½	lb	.	castor	sugar	.
½	磅	.	蓖麻	糖	.

½磅细砂糖。

[θriː] [ˌəʊ 'zed] . [best] ['triːkl] .

3	oz	.	best	treacle	.
3	盎司	.	最好的	糖浆	.

3盎司最好的糖浆。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [graʊnd] ['dʒɪndʒə(r)] .

1	teaspoonful	ground	ginger	.
1	一茶匙	地面	姜	.

1茶匙姜粉。

['lɪt(ə)l] [dʒuːs] [ɒv; əv] ['lemən] .

Little	juice	of	lemon	.
小的	汁	的	柠檬	.

少许柠檬汁。

[ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['triːkl] [tuː; tə] [biː; bi] [meɪd] [wɔːm] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] ;

The	butter	and	the	treacle	to	be	made	warm	in	the	oven	;
这	黄油	和	这	糖浆	到	是	制成	温暖的	在	这	烤箱	;

黄油和糖浆需要在烤箱里加热;

[ðen] [pʊt] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] ['flaʊə(r)] , [graʊnd] ['dʒɪndʒə(r)] [ænd; ənd] ['lemən] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd]

then	put	the	sugar	and	flour	,	ground	ginger	and	lemon	to	it	,	and
然后	放	这	糖	和	面粉	,	地面	姜	和	柠檬	到	它	,	和

[stɜː(r)] [tɪl] [smuːð] .

stir	till	smooth	.
搅拌	直到	光滑的	.

然后加入糖、面粉、姜粉和柠檬，搅拌至顺滑。

[spred] ['veri] [θɪn] [ɒn] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] - [ʃiːt] .

Spread	very	thin	on	the	baking	-	sheet	.
传播	非常	薄的	在	这	烘烤	-	床单	.

在烤盘上摊得很薄。

[wen] [dʌn] , [teɪk] [ɒf] [ɪn] [sk'weəz] ; [let] [ðem; ðəm] [get] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [kuːl] ,

When	done	,	take	off	in	squares	;	let	them	get	a	little	cool	,
什么时候	完毕	,	拿	离开	在	正方形	;	让	他们	得到	一个	小的	凉爽的	,

做好后，切成方块；让它们稍微冷却一下。

[ænd; ənd] [ðen] [rəʊl] [ðem; ðəm] [raʊnd] [ðə; ði] ['hænd(ə)l] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['wʊdn] [spuːn] ;

and	then	roll	them	round	the	handle	of	a	wooden	spoon	;
和	然后	卷	他们	圆形的	这	处理	的	一个	木制的	勺子	;

然后将它们卷在木勺柄上；

[doʊnt] [let] [ðem; ðəm] [get] [tuː] [stɪf] [ɔː(r)] [ðeɪ] [wɪl] [nɒt] [rəʊl] .

don't	let	them	get	too	stiff	or	they	will	not	roll	.
不	让	他们	得到	也	僵硬的	或者	他们	将要	不是	卷	.

不要让它们变得太硬，否则它们就卷不起来。

['leɪə(r)] [keɪk]

LAYER	CAKE
层	蛋糕

千层蛋糕

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgə(r)] .

1	cup	sugar	.
1	杯子	糖	.

杯糖。

½ [kʌp] ['wɔːtə(r)] .

½	cup	water	.
½	杯子	水	.

半杯水。

[ˌtuː'tuː] [egz] .

2	eggs	.
2	鸡蛋	.

2个鸡蛋。

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,ful] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdə(r)] . [-]

2	teaspoonfuls	baking	-	powder	.	[	150	]
2	茶匙	烘烤	-	粉末	.	[	-	]

茶匙泡打粉。[150]

½ [kʌp] ['bʌtə(r)] .

½	cup	butter	.
½	杯子	黄油	.

半杯黄油。

2½ [kʌps] ['flaʊə(r)] .

2½	cups	flour	.
2½	杯子	面粉	.

2.5 杯面粉。

['tiːspuːnfʊl] [və'nɪlə] .

Teaspoonful	vanilla	.
一茶匙	香草	.

一茶匙香草精。

[rʌb] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kriːm] [ɪn] [ə; eɪ] [diːp] [bəʊl] ,

Rub	the	butter	to	a	cream	in	a	deep	bowl	,
擦	这	黄油	到	一个	奶油	在	一个	深的	碗	,

在一个深碗里把黄油揉搓成奶油状，

[ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] , [ænd; ənd] [rʌb] [ðɪs] [tɪl] [ˌaɪ 'ti:] , [tu:] ,

and	put	in	the	sugar	a	little	at	a	time	,	and	rub	this	till	it	,	too	,
和	放	在	这	糖	一个	小的	在	一个	时间	,	和	擦	这	直到	它	,	也	,

[kri:mz] .

creams	.
乳霜	.

然后一点一点地加入糖，揉搓至糖也变成乳状。

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['bi:t(ə)n] [jəʊk] [ɒv; əv] [ðə; ði] [egz] , [ænd; ənd] [ðen] [ðə; ði] ['wɔ:tə(r)] .

Then	put	in	the	beaten	yolks	of	the	eggs	,	and	then	the	water	.
然后	放	在	这	被打败	蛋黄	的	这	鸡蛋	,	和	然后	这	水	.

然后加入打散的蛋黄，再加入水。

[bi:t] [ðə; ði] [eg] - ['waɪts] [wel] , [ænd; ənd] [fəʊld] [ɪn] [hɑ:f] , [ðen] [ˌeɪ di: 'di:] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] ,

Beat	the	egg	-	whites	well	,	and	fold	in	half	,	then	add	the	flour	,
打	这	蛋	-	白人	出色地	,	和	折叠	在	一半	,	然后	添加	这	面粉	,

将蛋白打发至半糊状，然后轻轻翻折，再加入面粉。

[ɪn] [wɪtʃ] [ju:; jʊ] [hæv; həv] [mɪkst] [ænd; ənd] ['sɪftɪd] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdə(r)] ,

in	which	you	have	mixed	and	sifted	the	baking	-	powder	,
在	哪个	你	有	混合	和	筛过的	这	烘烤	-	粉末	,

你已经将泡打粉混合过筛了，

[ænd; ənd] [ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [ðə; ði] [rest] [ɒv; əv] [ðə; ði] [egz] .

and	then	put	in	the	vanilla	and	the	rest	of	the	eggs	.
和	然后	放	在	这	香草	和	这	休息	的	这	鸡蛋	.

然后加入香草精和剩下的鸡蛋。

[dɪ'vaɪd] [ɪn] [tu:] ['leɪəz] , [ɔ:(r)] [ɪn] [θri:] [ɪf] [ðə; ði] [tɪnz] [ɑ:(r); ə(r)] [smɔ:l] ,

Divide	in	two	layers	,	or	in	three	if	the	tins	are	small	,
划分	在	二	层	,	或者	在	三	如果	这	罐头	是	小的	,

分成两层，如果罐子比较小，则分成三层。

[ænd; ənd] [beɪk] [tɪl] [ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] .

and	bake	till	a	light	brown	.
和	烤	直到	一个	光	棕色的	.

烤至浅棕色。

['deɪnɪʃ] [keɪks]

DANISH	CAKES
丹麦语	蛋糕

丹麦蛋糕

[faɪv] [ˌəʊ 'zed] . ['flaʊə(r)] .

5	oz	.	flour	.
5	盎司	.	面粉	.

5盎司面粉。

¼ ['el bi:] . ['bʌtə(r)] .

¼	lb	.	butter	.
¼	磅	.	黄油	.

¼磅黄油。

[ˌtu:'tu:] [ˌəʊ 'zed] . [braʊn] ['ʃʊgə(r)] .

2	oz	.	brown	sugar	.
2	盎司	.	棕色的	糖	.

2盎司红糖。

[ə; eɪ] [fju:] [drɒps] [ɒv; əv] [və'nɪlə] .

A	few	drops	of	vanilla	.
一个	很少	滴	的	香草	.

几滴香草精。

[wʌn] [eg] .
1 **egg** **.**
1 蛋 .

1个鸡蛋。

[wʌn][ˌəʊ 'zed] .
1 **oz** **.**
1 盎司 .

1盎司

['kəʊkəˌnʌt] . [-]
cocoanut **.** **[** **151** **]**
椰子 . [-]

椰子。[151]

[rʌb] ['bʌtə(r)] [ɪn]['flaʊə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [və'nɪlə] , [mɪks] [wɪð] [jəʊk] [ɒv; əv] [eg] ,
Rub **butter** **in** **flour** **,** **add** **sugar** **and** **vanilla** **,** **mix** **with** **yolk** **of** **egg** **,**
擦 黄油 在 面粉 , 添加 糖 和 香草 , 混合 和 蛋黄 的 蛋 ,

将黄油揉入面粉中，加入糖和香草精，再与蛋黄混合。

[rəʊl] [aʊt] [ænd; ənd] [kʌt] [aʊt] [wɪð] [raʊnd] ['kʌtə(r)] , [brʌʃ] [tɒps] ['əʊvə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv] [eg] ,
roll **out** **and** **cut** **out** **with** **round** **cutter** **,** **brush** **tops** **over** **with** **the** **white** **of** **egg** **,**
卷 出去 和 切 出去 和 圆形的 刀具 , 刷子 最高额 超过 和 这 白色的 的 蛋 ,

擀开面团，用圆形模具切出形状，在表面刷上蛋清。

['sprɪŋk(ə)l]['əʊvə(r)] [wɪð] ['kəʊkəˌnʌt] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] [ə'baʊt] ['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][æn; ən]
sprinkle **over** **with** **cocoanut** **,** **and** **bake** **in** **moderate** **oven** **about** **quarter** **of** **an**
撒 超过 和 椰子 , 和 烤 在 缓和 烤箱 关于 四分之一 的 一个
['aʊə(r)] .
hour **.**
小时 .

撒上椰丝，放入中等温度的烤箱烘烤约15分钟。

['kəʊkəˌnʌt] [keɪks]
COCOANUT **CAKES**
椰子 蛋糕

椰子蛋糕

¼ ['el biː] . ['kəʊkəˌnʌt] .
¼ **lb** **.** **cocoanut** **.**
¼ 磅 . 椰子 .

¼磅椰子。

['waɪts] [ɒv; əv][ˌtuː'tuː] [egz] .
Whites **of** **2** **eggs** **.**
白人 的 2 鸡蛋 .

2个鸡蛋的蛋白。

[ˌtuː'tuː][ˌəʊ 'zed] .
2 **oz** **.**
2 盎司 .

2盎司

['kɑːstə(r)]['ʃʊgə(r)] .
castor **sugar** **.**
蓖麻 糖 .

细砂糖。

[biːt] ['waɪts] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɒθ] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] ['kəʊkəˌnʌt] , [drɒp] [ɒn][ə; eɪ]

Beat	**whites**	**to**	**a**	**stiff**	**froth**	**,**	**then**	**add**	**the**	**sugar**	**and**	**cocoanut**	**,**	**drop**	**on**	**a**
打	白人	到	一个	僵硬的	泡沫	,	然后	添加	这	糖	和	椰子	,	降低	在	一个

[griːzd] [tɪn] ,

greased	**tin**	**,**
涂油	锡	,

将蛋白打发至硬性发泡，然后加入糖和椰蓉，滴入抹了油的烤盘中。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .

and	**bake**	**in**	**a**	**quick**	**oven**	**.**
和	烤	在	一个	快的	烤箱	.

然后用快速烤箱烘烤。

[dʌn'diː] [keɪk]

DUNDEE	**CAKE**
邓迪	蛋糕

邓迪蛋糕

[kriːm] [tə'geðə(r)] [sɪks] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd][sɪks] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['kɑːstə(r)]['ʃʊgə(r)] ; [wel] [wɪsk]

Cream	**together**	**six**	**ounces**	**of**	**butter**	**and**	**six**	**ounces**	**of**	**castor**	**sugar**	**;**	**well**	**whisk**
奶油	一起	六	盎司	的	黄油	和	六	盎司	的	蓖麻	糖	;	出色地	拂

[fɔː(r)] [egz] .

four	**eggs**	**.**
四	鸡蛋	.

将 6 盎司黄油和 6 盎司细砂糖搅打均匀；将 4 个鸡蛋充分打散。

[sɪv] [tə'geðə(r)] [eɪt] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] [wɪð] [hɑːf] - ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdə(r)] ,

Sieve	**together**	**eight**	**ounces**	**of**	**flour**	**with**	**half**	**-**	**teaspoonful**	**of**	**baking**	**-**	**powder**	**,**
筛	一起	八	盎司	的	面粉	和	一半	-	一茶匙	的	烘烤	-	粉末	,

将八盎司面粉和半茶匙泡打粉一起过筛。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði]['flaʊə(r)][ðə; ði] ['greɪtɪd] [raɪnd][ɒv; əv] [-]

add	**to**	**the**	**flour**	**the**	**grated**	**rind**	**of**	**[**	**152**	**]**
添加	到	这	面粉	这	磨碎的	果皮	的	[	-	]

将磨碎的果皮加入面粉中[152]

[wʌn] ['lemən] .

one	**lemon**	**.**
一	柠檬	.

一个柠檬。

[nekst][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [egz] [ænd; ənd]['flaʊə(r)] [ɔːl'tɜːnətli] [tuː; tə][ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] ; [stɜː(r)][ɪn]

Next	**add**	**the**	**eggs**	**and**	**flour**	**alternately**	**to**	**the**	**butter**	**and**	**sugar**	**;**	**stir**	**in**
下一个	添加	这	鸡蛋	和	面粉	交替	到	这	黄油	和	糖	;	搅拌	在

[wel] ;

well	**;**
出色地	;

接下来，将鸡蛋和面粉交替加入黄油和糖中；搅拌均匀；

[mɪks] [tə'geðə(r)] ['kwɔːtə(r)] - [paʊnd] ['kʌrənts] , ['kwɔːtə(r)] - [paʊnd] [sʌl'tɑːnəz] , [θriː] ['aʊnsɪz] [tʃɒpt]

mix	**together**	**quarter**	**-**	**pound**	**currants**	**,**	**quarter**	**-**	**pound**	**sultanas**	**,**	**three**	**ounces**	**chopped**
混合	一起	四分之一	-	磅	醋栗	,	四分之一	-	磅	苏丹娜	,	三	盎司	切碎

[piːl] , [ænd; ənd][wʌn] [aʊns] ['ʃredɪd] ['ɑːməndz] .

peel	**,**	**and**	**one**	**ounce**	**shredded**	**almonds**	**.**
果皮	,	和	一	盎司	碎	杏仁	.

将四分之一磅黑加仑干、四分之一磅苏丹娜葡萄干、三盎司切碎的果皮和一盎司杏仁丝混合在一起。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðiːz] [tuː; tə][ðə; ði]['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] , ['mɪksɪŋ] [wel] .

Add	**these**	**to**	**the**	**other**	**ingredients**	**,**	**mixing**	**well**	**.**
添加	这些	到	这	其他	原料	,	混合	出色地	.

将这些食材加入其他食材中，搅拌均匀。

[pʊt] ['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] [laɪnd] [tɪn] , ['sprɪŋk(ə)l] ['ɑːməndz] [ɒn][ðə; ði][tɒp] ,

Put	**mixture**	**into**	**a**	**lined**	**tin**	**,**	**sprinkle**	**almonds**	**on**	**the**	**top**	**,**
放	混合物	进入	一个	衬里	锡	,	撒	杏仁	在	这	顶部	,

将混合物倒入铺好烘焙纸的烤盘中，并在顶部撒上杏仁片。

[ænd; ənd] [beɪk] [wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] ['aʊəz] .

and	**bake**	**one**	**and**	**a**	**half**	**hours**	**.**
和	烤	一	和	一个	一半	小时	.

烘烤一个半小时。

[dʒuː] [keɪk]

JOU	**CAKE**
你的	蛋糕

蛋糕

[sɪks][ˌəʊ 'zed] . [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .

6	**oz**	**.**	**of**	**butter**	**.**
6	盎司	.	的	黄油	.

6盎司黄油。

½ ['el biː] . [ɒv; əv]['kɑːstə(r)]['ʃʊgə(r)] .

½	**lb**	**.**	**of**	**castor**	**sugar**	**.**
½	磅	.	的	蓖麻	糖	.

半磅细砂糖。

¾ ['el biː] . [ɒv; əv]['flaʊə(r)] .

¾	**lb**	**.**	**of**	**flour**	**.**
¾	磅	.	的	面粉	.

¾磅面粉。

[fɔːr] [egz] .

4	**eggs**	**.**
4	鸡蛋	.

4个鸡蛋。

[kʌp] [ɒv; əv] [mɪlk] .

Cup	**of**	**milk**	**.**
杯子	的	牛奶	.

一杯牛奶。

¼ ['el biː] . [ɒv; əv] [sʌl'tɑːnəz] .

¼	**lb**	**.**	**of**	**sultanas**	**.**
¼	磅	.	的	苏丹娜	.

¼磅苏丹娜葡萄干。

¼ ['el biː] . [ɒv; əv]['glæseɪ] ['tʃeriz] , [kʌt] [ɪn] [hɑːf] .

¼	**lb**	**.**	**of**	**glacé**	**cherries**	**,**	**cut**	**in**	**half**	**.**
¼	磅	.	的	冰霜	樱桃	,	切	在	一半	.

¼磅糖渍樱桃，切成两半。

[ˌtuː'tuː][ˌəʊ 'zed] . [ɒv; əv] ['sɪtrən] .

2	**oz**	**.**	**of**	**citron**	**.**
2	盎司	.	的	香橼	.

2盎司香橼。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['es(ə)ns] [ɒv; əv] [və'nɪlə] .

A	**little**	**essence**	**of**	**vanilla**	**.**
一个	小的	本质	的	香草	.

少许香草精。

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdə(r)] .

2	**teaspoonfuls**	**of**	**baking**	**-**	**powder**	**.**
2	茶匙	的	烘烤	-	粉末	.

2茶匙泡打粉。

[fɜːst] [prɪˈpeə(r)][ə; eɪ] [diːp] ['jɔːrkʃər] ['pʊdɪŋ] - [tɪn] , [-]
First prepare a deep Yorkshire pudding - tin , [153]
第一的 准备 一个 深的 约克郡 布丁 - 锡 , [-]

首先准备一个深的约克郡布丁模具[153]

[griːs] [ˌaɪ ˈtiː] [wel] , [ænd; ənd] [laɪn] [ˌaɪ ˈtiː] [wɪð] [waɪt] ['peɪpə(r)] , [ænd; ənd] [kʌt] .
grease it well , and line it with white paper , and cut .
润滑脂 它 出色地 , 和 线 它 和 白色的 纸 , 和 切 .

涂上油脂，铺上白纸，然后切割。

[meɪk] [ˌaɪ ˈtiː] [fɪt] [ðə; ði] [tɪn] ; [ðen] [griːs] [ðə; ði] [ˌɪnˈsaɪd] ['peɪpə(r)] [wel] [ænd; ənd] [dʌst] ['əʊvə(r)] [wɪð] ['ʃʊgə(r)]
Make it fit the tin ; then grease the inside paper well and dust over with sugar
制作 它 合身 这 锡 ; 然后 润滑脂 这 里面 纸 出色地 和 灰尘 超过 和 糖
.
:
.

把它放进锡罐里；然后在内纸上涂上油脂，再撒上糖。

[pʊt] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [diːp] ['beɪs(ə)n] [ænd; ənd] [biːt] [wel] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kriːm] ,
Put the butter into a deep basin and beat well to a cream ,
放 这 黄油 进入 一个 深的 盆地 和 打 出色地 到 一个 奶油 ,

将黄油放入深碗中，充分搅打成奶油状。

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [wɜːk] [ðæt] [ɪn] [wel] , [ðen] [ðə; ði] [egz] , [wʌn] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] ,
then add the sugar and work that in well , then the eggs , one at a time ,
然后 添加 这 糖 和 工作 那 在 出色地 , 然后 这 鸡蛋 , 一 在 一个 时间 ,

然后加入糖并充分搅拌均匀，再一个一个地加入鸡蛋。

[ænd; ənd] [biːt] ['θʌrəli] .
and beat thoroughly .
和 打 彻底 .

并彻底殴打。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [fruːt] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['es(ə)ns] , [mɪks] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdə(r)] [wɪð] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] ,
Add the fruit and the essence , mix the baking - powder with the flour ,
添加 这 水果 和 这 本质 , 混合 这 烘烤 - 粉末 和 这 面粉 ,

加入水果和香精，将泡打粉与面粉混合。

[ænd; ənd] [stɜː(r)] [ɪn] ['grædʒuəli] [tuː; tə] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] ; ['lɑːstli] ,
and stir in gradually to the other ingredients ; lastly ,
和 搅拌 在 逐步地 到 这 其他 原料 ; 最后 ,

然后逐渐搅拌均匀，加入其他配料中；最后，

[stɜː(r)] [ɪn] [ə; eɪ] ['tiːkʌpˌfʊl] [ɒv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['ɪntuː] [ðə; ði] [tɪn] ,
stir in a teacupful of milk and pour into the tin ,
搅拌 在 一个 一杯茶 的 牛奶 和 倒 进入 这 锡 ,

加入一杯牛奶，搅拌均匀后倒入罐中。

[ænd; ənd] [beɪk] [θriː] - ['kwɔːtəz] [ɒv; əv] [æn; ən] ['aʊə(r)] [wɪ'ðaʊt] ['əʊpənɪŋ] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [dɔː(r)] [ɪf] ['pɒsəb(ə)l]
and bake three - quarters of an hour without opening the oven door if possible
和 烤 三 - 四分之一 的 一个 小时 没有 开幕 这 烤箱 门 如果 可能的
.
:
.

如果可以的话，烘烤四十五分钟，期间不要打开烤箱门。

[ɪf] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [ɪz] ['veri] [hɒt] ,
If the oven is very hot ,
如果 这 烤箱 是 非常 热的 ,

如果烤箱很热，

[pʊt] [sʌm; səm] ['peɪpə(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [tɒp] [tuː; tə] [prɪ'vent] [ˌaɪ 'tiː] ['getɪŋ] [tuː] [braʊn] .

put	**some**	**paper**	**over**	**the**	**top**	**to**	**prevent**	**it**	**getting**	**too**	**brown**	**.**
放	一些	纸	超过	这	顶部	到	防止	它	获得	也	棕色的	.

在上面盖一层纸，防止它烤得太黄。

[ðə; ði] [keɪk] [kæn; kən] [biː; bi] [kʌt] [ʌp] ['ɪntuː] ['eni] [ʃeɪps] ,

The	**cake**	**can**	**be**	**cut**	**up**	**into**	**any**	**shapes**	**,**
这	蛋糕	能	是	切	向上	进入	任何	形状	,

蛋糕可以切成任何形状。

[æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [tuː] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] ['ɪntʃɪz] [haɪ] [wen] [kʌt] .

as	**it**	**is**	**two**	**and**	**a**	**half**	**inches**	**high**	**when**	**cut**	**.**
作为	它	是	二	和	一个	一半	英寸	高的	什么时候	切	.

切开后高度为两英寸半。

[ə; eɪ] [naɪs] [rɪtʃ] [keɪk]

A	**NICE**	**RICH**	**CAKE**
一个	好的	富有的	蛋糕

一块香浓美味的蛋糕

¾ ['el biː] .

¾	**lb**	**.**
¾	磅	.

¾磅

['bʌtə(r)] .

butter	**.**
黄油	.

黄油。

½ ['el biː] .

½	**lb**	**.**
½	磅	.

½磅

[ˌdemə'reərə] ['ʃʊgə(r)] . [-]

Demerara	**sugar**	**.**	**[**	**154**	**]**
德梅拉拉	糖	.	[	-	]

德梅拉拉糖。[154]

½ ['el biː] . ['flaʊə(r)] .

½	**lb**	**.**	**flour**	**.**
½	磅	.	面粉	.

半磅面粉。

[sɪks] [egz] .

6	**eggs**	**.**
6	鸡蛋	.

6个鸡蛋。

[wʌn] ['el biː] .

1	**lb**	**.**
1	磅	.

1磅

['kʌrənts] .

currants	**.**
醋栗	.

醋栗。

[wʌn] ['el biː] .

1	**lb**	**.**
1	磅	.

1磅

[sʌl'tɑːnəz] .
sultanas **.**
苏丹娜 .

苏丹娜葡萄干。

½ ['el biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

['kændid] [piːl] .
candied **peel** **.**
脯 果皮 .

糖渍果皮。

¼ ['el biː] .
¼ **lb** **.**
¼ 磅 .

¼磅

[swiːt] ['ɑːməndz] , [blɑːntʃt] [ænd; ənd] [slaɪst] .
sweet **almonds** **,** **blanched** **and** **sliced** **.**
甜的 杏仁 , 焯水 和 切片 .

甜杏仁，去皮切片。

½ ['tiːspuːnfʊl] [mɪkst] [spaɪs] .
½ **teaspoonful** **mixed** **spice** **.**
½ 一茶匙 混合 香料 .

半茶匙混合香料。

¼ [paɪnt] [rʌm] [ɔː(r)] ['brændi] .
¼ **pint** **rum** **or** **brandy** **.**
¼ 品脱 朗姆酒 或者 白兰地 .

¼ 品脱朗姆酒或白兰地。

[biːt] ['bʌtə(r)] [tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [biːt] [wel] ;
Beat **butter** **to** **a** **cream** **;** **then** **add** **sugar** **and** **beat** **well** **;**
打 黄油 到 一个 奶油 ; 然后 添加 糖 和 打 出色地 ;

将黄油打发至奶油状，然后加入糖并充分搅拌；

[nekst][ðə; ði] [egz] ([wɪtʃ] [mʌst; məst][hæv; həv] [biːn] [wel] ['biːt(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts]) , [ðen]
next **the** **eggs** **(** **which** **must** **have** **been** **well** **beaten** **for** **twenty** **minutes** **)** **,** **then**
下一个 这 鸡蛋 (哪个 必须 有 到过 出色地 被打败 为了 二十 分钟) , 然后
[ðə; ði] [fruːt] ,
the **fruit** **,**
这 水果 ,

接下来是鸡蛋（必须打散二十分钟），然后是水果。

[piːl] , [ænd; ənd] [spaɪs] .
peel **,** **and** **spice** **.**
果皮 , 和 香料 .

去皮，加香料。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [rʌm] [ænd; ənd] [ðen] [ðə; ði]['flaʊə(r)] .
Add **the** **rum** **and** **then** **the** **flour** **.**
添加 这 朗姆酒 和 然后 这 面粉 .

加入朗姆酒，然后加入面粉。

[biːt] [ɔːl] [wel] [tə'geðə(r)] ; [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [laɪnd] [tɪn] , [wɪð] ['bʌtəd] ['peɪpə(r)] ,
Beat **all** **well** **together** **;** **bake** **in** **a** **lined** **tin** **,** **with** **buttered** **paper** **,**
打 全部出色地 一起 ; 烤 在 一个 衬里 锡 , 和 涂黄油的 纸 ,

将所有材料充分搅拌均匀；倒入铺有烘焙纸和涂抹了黄油的烘焙纸的烤盘中烘烤。

[ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] [θriː] [ænd; ənd][hɑːf] ['aʊəz] .

in	a	moderate	oven	three	and	half	hours	.
在	一个	缓和	烤箱	三	和	一半	小时	.

在中等温度的烤箱中烘烤三个半小时。

[kwiːn] [keɪks]

QUEEN	CAKES
女王	蛋糕

皇后蛋糕

[ðə; ði] [weɪt] [ɒv; əv] [tuː] [egz] [ɪn]['flaʊə(r)] , ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] .

The	weight	of	two	eggs	in	flour	,	sugar	,	and	butter	.
这	重量	的	二	鸡蛋	在	面粉	,	糖	,	和	黄油	.

相当于两个鸡蛋的面粉、糖和黄油的重量。

[biːt] ['bʌtə(r)] [tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [wel] [wɜːk] [ðæt] [ɪn] . [-]

Beat	butter	to	a	cream	,	add	the	sugar	,	and	well	work	that	in	.	[	155	]
打	黄油	到	一个	奶油	,	添加	这	糖	,	和	出色地	工作	那	在	.	[	-	]

将黄油打发成奶油状，加入糖，充分搅拌均匀。[155]

[nekst] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [eg] — [ə'laʊ] [faɪv] ['mɪnɪts] [fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] [eg] — [ðen] [ðə; ði]['ʌðə(r)] , [ænd; ənd]

Next	,	add	one	egg	—	allow	five	minutes	for	each	egg	—	then	the	other	,	and
下一个	,	添加	一	蛋	—	允许	五	分钟	为了	每个	蛋	—	然后	这	其他	,	和

['lɑːstli][ðə; ði]['flaʊə(r)] ,

lastly	the	flour	,
最后	这	面粉	,

接下来，加入一个鸡蛋——每个鸡蛋煮五分钟——然后再加入另一个鸡蛋，最后加入面粉。

[ɪn] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [pʊt] [hɑːf] - ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdə(r)] .

in	which	has	been	put	half	-	teaspoonful	of	baking	-	powder	.
在	哪个	有	到过	放	一半	-	一茶匙	的	烘烤	-	粉末	.

其中加入了半茶匙泡打粉。

[stɜː(r)] ['laɪtli] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] [klɪnd] ['kʌrənts] , [ænd; ənd][hɑːf] [fɪl] [ðə; ði] [məʊldz] .

Stir	lightly	,	add	a	few	cleaned	currants	,	and	half	fill	the	moulds	.
搅拌	轻轻	,	添加	一个	很少	已清洗	醋栗	,	和	一半	充满	这	模具	.

轻轻搅拌，加入几颗洗净的葡萄干，然后将模具填至一半满。

[ðiːz] [mʌst; məst][biː; bi] [prɪ'peəd] [bɪ'fɔː(r)] [juː; jʊ] [bɪ'gɪn] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] .

These	must	be	prepared	before	you	begin	the	mixture	.
这些	必须	是	准备	前	你	开始	这	混合物	.

这些材料必须在开始混合之前准备好。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)][ɔː(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] ;

Bake	in	a	moderate	oven	a	quarter	of	an	hour	or	twenty	minutes	;
烤	在	一个	缓和	烤箱	一个	四分之一	的	一个	小时	或者	二十	分钟	;

用中等温度的烤箱烘烤15分钟或20分钟；

[let][ðem; ðəm][stænd][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [wen] [dʌn] , [ænd; ənd] [tɜːn] [aʊt] [ɒn][ə; eɪ]['waɪə(r)] [sɪv] .

let	them	stand	a	few	minutes	when	done	,	and	turn	out	on	a	wire	sieve	.
让	他们	站立	一个	很少	分钟	什么时候	完毕	,	和	转动	出去	在	一个	金属丝	筛	.

煮好后静置几分钟，然后倒扣在金属筛上。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [sə'fɪʃ(ə)nt] [fɔː(r); fə(r)] [twelv] [ɔː(r)] [ˌfɔː'tiːn] [keɪks] .

It	is	sufficient	for	twelve	or	fourteen	cakes	.
它	是	充足的	为了	十二	或者	十四	蛋糕	.

足够做十二到十四个蛋糕。

['ʃɔːtbred]

SHORTBREAD
酥饼

酥饼

½ ['el biː] . ['flaʊə(r)] .
½ lb . flour .
½ 磅 . 面粉 .

半磅面粉。

[faɪv][ˌəʊ 'zed] . ['bʌtə(r)] .
5 oz . butter .
5 盎司 . 黄油 .

5盎司黄油。

[θriː][ˌəʊ 'zed] . ['ʃʊgə(r)] .
3 oz . sugar .
3 盎司 . 糖 .

3盎司糖。

[pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪs(ə)n] [ænd; ənd] [niːd] [ɔːl] [wel] [tə'geðə(r)] ;
Put in a basin and knead all well together ;
放 在 一个 盆地 和 揉 全部出色地 一起 ;

将所有材料放入盆中，充分揉捏混合；

[rəʊl] [aʊt] [ænd; ənd] [kʌt] [aʊt] [wɪð] [pleɪn] [ɔː(r)] ['fænsi] [k'ʌtəz] .
roll out and cut out with plain or fancy cutters .
卷 出去 和 切 出去 和 清楚的 或者 想要 切割器 .

擀开后用普通或花式模具切出形状。

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] [ə; eɪ] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [æn; ən] ['aʊə(r)] .
Bake in a quick oven a quarter of an hour .
烤 在 一个 快的 烤箱 一个 四分之一 的 一个 小时 .

用高温烤箱烘烤15分钟。

[ðeɪ] [mʌst; məst] [nɒt] [biː; bi] [beɪkt] [braʊn] . [-]
They must not be baked brown . [156]
他们 必须 不是 是 烘焙 棕色的 . [-]

它们不能烤成棕色。[156]

['noʊəz] [bʌn]
NOAH'S BUN
诺亚的 包子

诺亚面包

[wʌn] ['el biː] .
1 lb .
1 磅 .

1磅

['flaʊə(r)] .
flour .
面粉 .

面粉。

½ ['el biː] .
½ lb .
½ 磅 .

½磅

[ˌdemə'reərə] ['ʃʊgə(r)] .
Demerara sugar .
德梅拉拉 糖 .

德梅拉拉红糖。

½ ['el biː] .
½ lb .
½ 磅 .

½磅

[sʌl'tɑːnəz] .
sultanas **.**
苏丹娜 .

苏丹娜葡萄干。

¼ ['el biː] . ['kʌrənts] .
¼ **lb** **.** **currants** **.**
¼ 磅 . 醋栗 .

¼磅醋栗。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [graʊnd] ['dʒɪndʒə(r)] .
1 **teaspoonful** **ground** **ginger** **.**
1 一茶匙 地面 姜 .

1茶匙姜粉。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [mɪkst] [spaɪs] .
1 **teaspoonful** **mixed** **spice** **.**
1 一茶匙 混合 香料 .

1茶匙混合香料。

[wʌn] [dɪ'zɜːtˌspuːnfʊl] ['kɑːbənət] [ɒv; əv]['səʊdə] .
1 **dessertspoonful** **carbonate** **of** **soda** **.**
1 甜点勺 碳酸盐 的 苏打 .

1 甜点勺碳酸苏打水。

[sɪks][ˌəʊ 'zed] . ['bʌtə(r)] , [wɔːm] [ɪn][ə; eɪ] ['brekfəst] - [kʌp] [ɒv; əv] [mɪlk] .
6 **oz** **.** **butter** **,** **warmed** **in** **a** **breakfast** **-** **cup** **of** **milk** **.**
6 盎司 . 黄油 , 温暖 在 一个 早餐 - 杯子 的 牛奶 .

6盎司黄油，用一杯牛奶加热。

[stɜː(r)][ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [mɪlk] ['ɪntuː][ðə; ði] ['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] [wɪð] [ə; eɪ] ['wʊdn] [spuːn] ,
Stir **the** **butter** **and** **milk** **into** **the** **other** **ingredients** **with** **a** **wooden** **spoon** **,**
搅拌 这 黄油 和 牛奶 进入 这 其他 原料 和 一个 木制的 勺子 ,

用木勺将黄油和牛奶搅拌到其他食材中。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['bʌtəd] [ænd; ənd] [laɪnd] [tɪn] [tuː] ['aʊəz] ; [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] ['veri] [dɑːk] [keɪk] .
and **bake** **in** **a** **buttered** **and** **lined** **tin** **two** **hours** **;** **it** **is** **a** **very** **dark** **cake** **.**
和 烤 在 一个 涂黄油的 和 衬里 锡 二 小时 ; 它 是 一个 非常 黑暗的 蛋糕 .

在涂了黄油并铺了烘焙纸的烤盘中烘烤两个小时；这是一款颜色很深的蛋糕。

[ə; eɪ] [naɪs] ['tʃɒklət] [keɪk]
A **NICE** **CHOCOLATE** **CAKE**
一个 好的 巧克力 蛋糕

一块美味的巧克力蛋糕

½ ['el biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

['bʌtə(r)] .
butter **.**
黄油 .

黄油。

[ˌtuː'tuː][ˌəʊ 'zed] . [graʊnd] [raɪs] .
2 **oz** **.** **ground** **rice** **.**
2 盎司 . 地面 米 .

2盎司碎米。

½ ['el biː] . ['greɪtɪd] ['tʃɒklət] .
½ **lb** **.** **grated** **chocolate** **.**
½ 磅 . 磨碎的 巧克力 .

半磅磨碎的巧克力。

¼ ['el bi:] . ['flaʊə(r)] .

¼	lb	.	flour	.
¼	磅	.	面粉	.

¼磅面粉。

[sɪks][ˌəʊ 'zed] .

6	oz	.
6	盎司	.

6盎司

['kɑ:stə(r)]['ʃʊgə(r)] .

castor	sugar	.
蓖麻	糖	.

细砂糖。

[wʌn] ['ti:spu:nfʊl] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdə(r)] .

1	teaspoonful	baking	-	powder	.
1	一茶匙	烘烤	-	粉末	.

1茶匙泡打粉。

[fɔ:r] [egz] . [-]

4	eggs	.	[	157	]
4	鸡蛋	.	[	-	]

4 个鸡蛋。[157]

[ə; eɪ] [fju:] [drɒps] ['es(ə)ns] [ɒv; əv] [və'nɪlə] .

A	few	drops	essence	of	vanilla	.
一个	很少	滴	本质	的	香草	.

几滴香草精。

[bi:t] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] [tə'geðə(r)] [fɔ:(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] , [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] ['tʃɒklət] —

Beat	butter	and	sugar	together	for	twenty	minutes	,	add	the	chocolate	—
打	黄油	和	糖	一起	为了	二十	分钟	,	添加	这	巧克力	—

['pri:viəsli] [dɪ'zɒlvd] [ɪn][ə; eɪ] ['teɪblˌspu:nfʊl] [ɒv; əv] [mɪlk] ,

previously	dissolved	in	a	tablespoonful	of	milk	,
之前	溶解	在	一个	一汤匙	的	牛奶	,

将黄油和糖一起搅拌20分钟，加入事先用一汤匙牛奶溶解的巧克力，

[nɒt] [tu:] [hɒt] — [ˌeɪ di: 'di:] [jəʊk] [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , ['mɪksɪŋ] [i:tʃ] ['keəfəli] .

not	too	hot	—	add	yolks	one	at	a	time	,	mixing	each	carefully	.
不是	也	热的	—	添加	蛋黄	一	在	一个	时间	,	混合	每个	小心	.

不要太烫——一次加入一个蛋黄，仔细搅拌均匀。

[mɪks]['flaʊə(r)] , [raɪs] , [ænd; ənd]['paʊdə(r)] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd][sɪft] [θru:] [ə; eɪ] [sɪv] [tu:; tə][ðə; ði]

Mix	flour	,	rice	,	and	powder	together	,	and	sift	through	a	sieve	to	the
混合	面粉	,	米	,	和	粉末	一起	,	和	筛	通过	一个	筛	到	这

[jəʊk] , [ænd; ənd][stɜ:(r)]['dʒentli] .

yolks	,	and	stir	gently	.
蛋黄	,	和	搅拌	轻轻地	.

将面粉、米和粉末混合在一起，过筛到蛋黄中，轻轻搅拌。

[bi:t] ['waɪts] [tu:; tə][ə; eɪ] [stɪf] [brɒθ] , [stɜ:(r)][ɪn] ['laɪtli] , [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] ['es(ə)ns] ,

Beat	whites	to	a	stiff	broth	,	stir	in	lightly	,	add	the	essence	,
打	白人	到	一个	僵硬的	肉汤	,	搅拌	在	轻轻	,	添加	这	本质	,

将蛋白打发至浓稠，轻轻拌入，加入香精，

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['peɪpəd] [tɪn][ɪn][ə; eɪ] [gʊd] ['ʌv(ə)n][æn; ən]['aʊə(r)][ænd; ənd][hɑ:f] .

and	bake	in	a	papered	tin	in	a	good	oven	an	hour	and	half	.
和	烤	在	一个	纸质的	锡	在	一个	好的	烤箱	一个	小时	和	一半	.

用纸包好，放在烤盘里，放入合适的烤箱烘烤一个半小时。

[ðə; ði]['ʌv(ə)n][dɔ:(r)][mʌst; məst][nɒt][bi:; bi]['əʊpənd] , [æt; ət] [li:st] , [fɔ:(r); fə(r)][hɑ:f][æn; ən]['aʊə(r)] , [ænd; ənd]

The	oven	door	must	not	be	opened	,	at	least	,	for	half	an	hour	,	and
这	烤箱	门	必须	不是	是	打开	,	在	至少	,	为了	一半	一个	小时	,	和

[kləʊzd] ['dʒentli] .

closed	gently	.
关闭	轻轻地	.

烤箱门至少半小时内不能打开，关门时要轻轻地关上。

[traɪ] [wɪð] [æn; ən]['aɪən]['skju:ə(r)][æt; ət][ðə; ði][end][ɒv; əv][wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑ:f] ['aʊəz] .

Try	with	an	iron	skewer	at	the	end	of	one	and	a	half	hours	.
尝试	和	一个	铁	烤肉串	在	这	结尾	的	一	和	一个	一半	小时	.

一个半小时后，用铁签试一下。

[swɪs] [rəʊl]

SWISS	ROLL
瑞士	卷

瑞士卷

[θri:] [egz] .

3	eggs	.
3	鸡蛋	.

3个鸡蛋。

[sɪks][ˌəʊ 'zed] . [ɒv; əv]['kɑ:stə(r)]['ʃʊgə(r)] .

6	oz	.	of	castor	sugar	.
6	盎司	.	的	蓖麻	糖	.

6盎司细砂糖。

['greɪtɪd] [raɪnd][ɒv; əv][hɑ:f][ə; eɪ] ['lemən] .

Grated	rind	of	half	a	lemon	.
磨碎的	果皮	的	一半	一个	柠檬	.

半个柠檬的磨碎的柠檬皮。

[fɔ:r][ˌəʊ 'zed] . [ɒv; əv]['flaʊə(r)] .

4	oz	.	of	flour	.
4	盎司	.	的	面粉	.

4盎司面粉。

½ ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] - ['paʊdə(r)] .

½	teaspoonful	of	baking	-	powder	.
½	一茶匙	的	烘烤	-	粉末	.

半茶匙泡打粉。

[pʊt] [jəʊk] [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)]['ɪntu:][ə; eɪ]['beɪs(ə)n] , [-]

Put	yolks	and	sugar	into	a	basin	,	[	158	]
放	蛋黄	和	糖	进入	一个	盆地	,	[	-	]

将蛋黄和糖放入盆中，[158]

[wɪp] [tə'geðə(r)] [fɔ:(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] , [mɪks] ['lemən] [pi:l] [ænd; ənd]['flaʊə(r)] ['grædʒuəli] .

whip	together	for	twenty	minutes	,	mix	lemon	peel	and	flour	gradually	.
鞭	一起	为了	二十	分钟	,	混合	柠檬	果皮	和	面粉	逐步地	.

将柠檬皮和面粉搅拌均匀，持续搅拌二十分钟。

[wɪp] ['waɪts] [tu:; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɒθ] [ænd; ənd][mɪks][ɪn] ['laɪtli] .

Whip	whites	to	a	stiff	froth	and	mix	in	lightly	.
鞭	白人	到	一个	僵硬的	泡沫	和	混合	在	轻轻	.

将蛋白打发至硬性发泡，然后轻轻拌入。

[tɜ:n] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)]['ɪntu:][ə; eɪ] [wel] - [gri:zd] [tɪn] , [beɪk] ['twenti] ['mɪnɪts] [ɪn] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .

Turn	the	mixture	into	a	well	-	greased	tin	,	bake	twenty	minutes	in	quick	oven	.
转动	这	混合物	进入	一个	出色地	-	涂油	锡	,	烤	二十	分钟	在	快的	烤箱	.

将混合物倒入抹好油的烤盘中，放入高温烤箱烘烤二十分钟。

[hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ] [ʃiːt] [ɒv; əv]['peɪpə(r)] , [wel] ['sprɪŋk(ə)ld] [wɪð] ['kɑːstə(r)] ; [tɜːn] [ðə; ði] [keɪk] [ɒn][tuː; tə]

Have	ready	a	sheet	of	paper	,	well	sprinkled	with	castor	;	turn	the	cake	on	to
有	准备好	一个	床单	的	纸	,	出色地	撒上	和	蓖麻	;	转动	这	蛋糕	在	到

[ðɪs] ;

this	;
这	;

准备一张纸，撒上蓖麻油；把蛋糕翻到纸上；

[spred] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [wɔːm] ['rɑːzbəri] [dʒæm] , [ðen] [rəʊl][ʌp][æz; əz] ['laɪtli] [æz; əz]

spread	two	tablespoonfuls	of	warm	raspberry	jam	,	then	roll	up	as	lightly	as
传播	二	汤匙	的	温暖的	覆盆子	果酱	,	然后	卷	向上	作为	轻轻	作为

['pɒsəb(ə)l] ,

possible	,
可能的	,

抹上两汤匙温热的覆盆子果酱，然后尽可能轻轻地卷起来。

[ænd; ənd][pʊt][ɒn][ə; eɪ] [sɪv] [tuː; tə] [kuːl] .

and	put	on	a	sieve	to	cool	.
和	放	在	一个	筛	到	凉爽的	.

然后放在筛子上冷却。

['fɪlɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] ['leɪə(r)] [keɪks]

FILLING	FOR	LAYER	CAKES
填充	为了	层	蛋糕

千层蛋糕馅料

[nʌt] [ænd; ənd] ['reɪzn] ['fɪlɪŋ]

NUT	AND	RAISIN	FILLING
坚果	和	葡萄干	填充

坚果葡萄干馅

[juːz][ðə; ði]['resəpi][fɔː(r); fə(r)][pleɪn]['aɪsɪŋ] ,

Use	the	recipe	for	plain	icing	,
使用	这	食谱	为了	清楚的	糖霜	,

使用普通糖霜的配方，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][hɑːf] - [kʌp][ɒv; əv] [tʃɒpt] ['reɪzɪnz] [mɪkst] [wɪð] [ə; eɪ][hɑːf] - [kʌp][ɒv; əv]

and	add	a	half	-	cup	of	chopped	raisins	mixed	with	a	half	-	cup	of
和	添加	一个	一半	-	杯子	的	切碎	葡萄干	混合	和	一个	一半	-	杯子	的

[tʃɒpt] ['ɑːməndz] [ɔː(r)] ['ɪŋglɪʃ] ['wɔːlnʌts] .

chopped	almonds	or	English	walnuts	.
切碎	杏仁	或者	英语	核桃	.

加入半杯切碎的葡萄干和半杯切碎的杏仁或核桃。

[fɪg] ['fɪlɪŋ]

FIG	FILLING
如图	填充

无花果填充

[mɪks][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] [tʃɒpt] [fɪgz] [wɪð] [ðə; ði] [seɪm] ['aɪsɪŋ] . [-]

Mix	a	cup	of	chopped	figs	with	the	same	icing	.	[	159	]
混合	一个	杯子	的	切碎	无花果	和	这	相同的	糖霜	.	[	-	]

将一杯切碎的无花果与同样的糖霜混合。[159]

['ɒrɪndʒ] ['fɪlɪŋ]

ORANGE	FILLING
橙子	填充

橙子馅

[wʌn][kʌp] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] .

1	cup	powdered	sugar	.
1	杯子	粉末状	糖	.

杯糖粉。

[wʌn] ['teɪbl̩ˌspuːnfʊl] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .

1	tablespoonful	boiling	water	.
1	一汤匙	沸腾	水	.

1 汤匙沸水。

['greɪtɪd] [raɪnd][ɒv; əv][wʌn] ['ɒrɪndʒ] .

Grated	rind	of	1	orange	.
磨碎的	果皮	的	1	橙子	.

1个橙子的橙皮屑。

[wʌn] ['teɪbl̩ˌspuːnfʊl] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs] .

1	tablespoonful	orange	juice	.
1	一汤匙	橙子	汁	.

1汤匙橙汁。

[pʊt] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ɪn][ə; eɪ] [bəʊl] , [ˌeɪ diː 'diːd][ðə; ði][raɪnd] , [ðen] [ðə; ði]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][dʒuːs] ,

Put	the	sugar	in	a	bowl	,	add	the	rind	,	then	the	water	and	juice	,
放	这	糖	在	一个	碗	,	添加	这	果皮	,	然后	这	水	和	汁	,

将糖放入碗中，加入果皮，然后加入水和果汁。

[ænd; ənd] [spred] [æt; ət] [wʌns] [ɒn][ðə; ði] [keɪk] .

and	spread	at	once	on	the	cake	.
和	传播	在	一次	在	这	蛋糕	.

立即涂抹在蛋糕上。

[ðɪs] ['aɪsɪŋ][mʌst; məst][biː; bi] ['veri] [θɪk] [wen] [meɪd] , [ænd; ənd] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [siːm] [θɪn] [pʊt] [ɪn][mɔː(r)]

This	icing	must	be	very	thick	when	made	,	and	if	it	seems	thin	put	in	more
这	糖霜	必须	是	非常	厚的	什么时候	制成	,	和	如果	它	似乎	薄的	放	在	更多的

['ʃʊgə(r)] .

sugar	.
糖	.

这种糖霜做起来一定要很稠，如果感觉太稀，就再加些糖。

['kærəmel] ['fɪlɪŋ]

CARAMEL	FILLING
焦糖	填充

焦糖馅

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] .

2	cups	brown	sugar	.
2	杯子	棕色的	糖	.

杯红糖。

½ [kʌp] [kriːm] [ɔː(r)] [mɪlk] .

½	cup	cream	or	milk	.
½	杯子	奶油	或者	牛奶	.

半杯奶油或牛奶。

['bʌtə(r)] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv][æn; ən] [eg] .

Butter	the	size	of	an	egg	.
黄油	这	尺寸	的	一个	蛋	.

取鸡蛋大小的黄油。

½ ['tiːspuːnfʊl] [və'nɪlə] .

½	teaspoonful	vanilla	.
½	一茶匙	香草	.

半茶匙香草精。

[mɪks][ɔːl] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [kʊk] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [smuːð] [ænd; ənd] [θɪk] .

Mix	all	together	and	cook	till	it	is	smooth	and	thick	.
混合	全部	一起	和	厨师	直到	它	是	光滑的	和	厚的	.

将所有食材混合，煮至顺滑浓稠。

['i:zi] [fru:t] - [keɪk]
EASY FRUIT - CAKE
简单的 水果 - 蛋糕

简易水果蛋糕

['mɑ:rgərəts] ['ʌðə(r)] [ɑ:nt] [begd] [tu:; tə][hæv; həv] [ðɪs] [ɪn][ðə; ði] [bʊk] , [bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ʃi:; ʃi] [sed] [-]
Margaret's Other Aunt begged to have this in the book , because she said [160]
玛格丽特的 其他 阿姨 乞求 到 有 这 在 这 书 , 因为 她 说 [-]

玛格丽特的另一位姑妈恳求把这段话写进书里，因为她说[160]

[ˌaɪ 'ti:][wɒz; wəz][səʊ]['sɪmp(ə)l] ['eni] ['lɪt(ə)l][gɜ:l][kʊd; kəd] [meɪk] [ˌaɪ 'ti:] ,
it was so simple any little girl could make it ,
它 曾是 所以 简单的 任何 小的 女孩 可以 制作 它 ,

它非常简单，任何小女孩都能做。

[ænd; ənd][ɔ:l][ðə; ði]['fæməli][kʊd; kəd][help] [i:t] [ˌaɪ 'ti:] , [æz; əz] [ðeɪ] [wɜ:(r); wə(r)] [ɪ'speʃəli] [fɒnd][ɒv; əv]
and all the family could help eat it , as they were especially fond of
和 全部 这 家庭 可以 帮助 吃 它 , 作为 他们 是 尤其 喜爱 的
[fru:t] - [keɪk] .
fruit - cake .
水果 - 蛋糕 .

全家人都帮忙吃，因为他们特别喜欢水果蛋糕。

[wʌn] [kʌp] ['bʌtə(r)] .
1 cup butter .
1 杯子 黄油 .

1 杯黄油。

[ˌtu:'tu:] [kʌps] ['ʃʊgə(r)] .
2 cups sugar .
2 杯子 糖 .

2 杯糖。

[wʌn] [kʌp] [mɪlk] .
1 cup milk .
1 杯子 牛奶 .

1 杯牛奶。

[wʌn] [kʌp] ['kʌrənts] .
1 cup currants .
1 杯子 醋栗 .

1 杯红醋栗。

[wʌn] [kʌp] ['reɪzɪnz] .
1 cup raisins .
1 杯子 葡萄干 .

1 杯葡萄干。

[wʌn] [eg] .
1 egg .
1 蛋 .

1个鸡蛋。

[wʌn] ['ti:spu:nfʊl] ['səʊdə] .
1 teaspoonful soda .
1 一茶匙 苏打 .

1茶匙苏打水。

[ˌtu:'tu:] ['ti:spu:n,ful] [mɪkst] [s'paɪsɪz] .
2 teaspoonfuls mixed spices .
2 茶匙 混合 香料 .

2茶匙混合香料。

[θriː] [kʌps] ['flaʊə(r)] .

3	cups	flour	.
3	杯子	面粉	.

3 杯面粉。

[wɒʃ] [ænd; ənd][draɪ][ðə; ði] ['kʌrənts] .

Wash	and	dry	the	currants	.
洗	和	干燥	这	醋栗	.

将醋栗洗净晾干。

[baɪ] [ðə; ði] ['siːdɪd] ['reɪzɪnz] [ænd; ənd] [wɒʃ] [ðiːz] , [tuː] , [ænd; ənd] [ðen] [tʃɒp] [ðem; ðəm] .

Buy	the	seeded	raisins	and	wash	these	,	too	,	and	then	chop	them	.
买	这	播种	葡萄干	和	洗	这些	,	也	,	和	然后	劈	他们	.

购买带籽葡萄干，也洗净，然后切碎。

[kriːm] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [eg] , ['biːt(ə)n] [wel] [wɪ'ðaʊt] ['sepəreɪtɪŋ] ,

Cream	the	butter	and	sugar	,	add	the	egg	,	beaten	well	without	separating	,
奶油	这	黄油	和	糖	,	添加	这	蛋	,	被打败	出色地	没有	分离	,

将黄油和糖搅打至蓬松，加入打散的鸡蛋（不要打散），

[ðen] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [wɪð] [ðə; ði] ['səʊdə] [stɜːd] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] , [ðen] [ðə; ði] [mɪlk] , [ðen] [ðə; ði] [spaɪs] .

then	the	sugar	with	the	soda	stirred	in	it	,	then	the	milk	,	then	the	spice	.
然后	这	糖	和	这	苏打	搅拌	在	它	,	然后	这	牛奶	,	然后	这	香料	.

然后加入糖和小苏打搅拌均匀，再加入牛奶，最后加入香料。

['meʒə(r)] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd] [ðen] [teɪk] [aʊt] [ə; eɪ] [hɑːf] - [kʌp] [ɒv; əv] [ˌaɪ 'tiː] ,

Measure	the	flour	,	and	then	take	out	a	half	-	cup	of	it	,
措施	这	面粉	,	和	然后	拿	出去	一个	一半	-	杯子	的	它	,

量取面粉，然后取出半杯。

[ænd; ənd] [stɜː(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['reɪzɪnz] [ænd; ənd] ['kʌrənts] , [tuː; tə] [kiːp] [ðem; ðəm] [frɒm; frəm] ['gəʊɪŋ] [tuː; tə]

and	stir	in	the	raisins	and	currants	,	to	keep	them	from	going	to
和	搅拌	在	这	葡萄干	和	醋栗	,	到	保持	他们	从	去	到

[ðə; ði] ['bɒtəm] [-]

the	bottom	[	161	]
这	底部	[	-	]

拌入葡萄干和黑加仑干，防止它们沉到锅底[161]

[ɒv; əv] [ðə; ði] [keɪk] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [beɪkt] .

of	the	cake	when	it	is	baked	.
的	这	蛋糕	什么时候	它	是	烘焙	.

蛋糕烤好后的样子。

[stɜː(r)] [ðiːz] [ɪn] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [rest] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [biːt] [wel] .

Stir	these	in	,	add	the	rest	of	the	flour	and	beat	well	.
搅拌	这些	在	,	添加	这	休息	的	这	面粉	和	打	出色地	.

将这些食材拌入，加入剩余的面粉，搅拌均匀。

[beɪk] [ɪn] [tuː] ['bʌtəd] [keɪk] - [tɪnz] .

Bake	in	two	buttered	cake	-	tins	.
烤	在	二	涂黄油的	蛋糕	-	罐头	.

在两个涂抹了黄油的蛋糕模具中烘烤。

[pleɪn] ['aɪsɪŋ]

PLAIN	ICING
清楚的	糖霜

原味糖霜

[pʊt] [ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv] [wʌn] [eg] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [bəʊl] [wɪð] [ə; eɪ] [hɑːf] - ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] ,

Put	the	white	of	one	egg	into	a	bowl	with	a	half	-	teaspoonful	of	water	,
放	这	白色的	的	一	蛋	进入	一个	碗	和	一个	一半	-	一茶匙	的	水	,

取一个鸡蛋的蛋白放入碗中，加入半茶匙水。

[ænd; ənd] [biːt] [tɪl] [lait] .

and	beat	till	light	.
和	打	直到	光	.

搅拌至变亮。

[ðen] [stɜː(r)][ɪn][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] ['sɪftɪd] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] ,

Then	stir	in	a	cup	of	sifted	powdered	sugar	,
然后	搅拌	在	一个	杯子	的	筛过的	粉末状	糖	,

然后拌入一杯过筛的糖粉，

[ænd; ənd][pʊt][ɒn][ðə; ði] [keɪk] [waɪl] [ðæt] [ɪz] [stɪl] [wɔːm] ,

and	put	on	the	cake	while	that	is	still	warm	,
和	放	在	这	蛋糕	尽管	那	是	仍然	温暖的	,

趁蛋糕还温热的时候把它放在上面。

[ænd; ənd] [smuːð] [ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ][wet] [naɪf] .

and	smooth	it	over	with	a	wet	knife	.
和	光滑的	它	超过	和	一个	湿的	刀	.

然后用湿刀将其抹平。

['tʃɒklət] ['aɪsɪŋ]

CHOCOLATE	ICING
巧克力	糖霜

巧克力糖霜

[melt] [wʌn][skweə(r)][ɒv; əv] ['tʃɒklət] [ɪn][ə; eɪ]['sɔːsə(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [tiː] - ['ket(ə)l] ,

Melt	one	square	of	chocolate	in	a	saucer	over	the	tea	-	kettle	,
熔化	一	正方形	的	巧克力	在	一个	碟子	超过	这	茶	-	壶	,

将一小块巧克力放在碟子里，隔水加热融化。

[ænd; ənd][pʊt][ɪn] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd][stɜː(r)] [tɪl] [smuːð] .

and	put	in	two	tablespoonfuls	of	milk	and	stir	till	smooth	.
和	放	在	二	汤匙	的	牛奶	和	搅拌	直到	光滑的	.

加入两汤匙牛奶，搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ] [smɔːl] [hɑːf] - ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,

Add	two	tablespoonfuls	of	sugar	and	a	small	half	-	teaspoonful	of	butter	,
添加	二	汤匙	的	糖	和	一个	小的	一半	-	一茶匙	的	黄油	,

[ænd; ənd][stɜː(r)] [ə'gen] .

and	stir	again	.
和	搅拌	再次	.

加入两汤匙糖和一小勺黄油（约半茶匙），再搅拌一下。

[teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] [ðə; ði] [stəʊv] [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː][ɒn][ðə; ði] [keɪk] [waɪl] [bəuθ][ɑː(r); ə(r)] [wɔːm] . [-]

Take	it	off	the	stove	and	put	it	on	the	cake	while	both	are	warm	.	[	162	]
拿	它	离开	这	火炉	和	放	它	在	这	蛋糕	尽管	两个都	是	温暖的	.	[	-	]

把它从炉子上拿下来，趁热放在蛋糕上。[162]

['kærəmel] ['aɪsɪŋ]

CARAMEL	ICING
焦糖	糖霜

焦糖糖霜

½ [kʌp] [mɪlk] .

½	cup	milk	.
½	杯子	牛奶	.

半杯牛奶。

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] .

2	cups	brown	sugar	.
2	杯子	棕色的	糖	.

2 杯红糖。

['bʌtə(r)] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [æn; ən] [eg] .

Butter	**the**	**size**	**of**	**an**	**egg**	**.**
黄油	这	尺寸	的	一个	蛋	.

取鸡蛋大小的黄油。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [və'nɪlə] .

1	**teaspoonful**	**vanilla**	**.**
1	一茶匙	香草	.

1茶匙香草精。

[mɪks] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] , ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [mɪlk] , [ænd; ənd] [kʊk] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [smuːð] [ænd; ənd] [θɪk] ,

Mix	**the**	**butter**	**,**	**sugar**	**,**	**and**	**milk**	**,**	**and**	**cook**	**till**	**it**	**is**	**smooth**	**and**	**thick**	**,**
混合	这	黄油	,	糖	,	和	牛奶	,	和	厨师	直到	它	是	光滑的	和	厚的	,

将黄油、糖和牛奶混合，煮至顺滑浓稠。

['stɜːrɪŋ] [ɔːl] [ðə; ði] [taɪm] [ænd; ənd] ['wɒtʃɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] ['keəfəli] [tuː; tə] [siː] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [dʌz] [nɒt] [bɜːn] ;

stirring	**all**	**the**	**time**	**and**	**watching**	**it**	**carefully**	**to**	**see**	**that**	**it**	**does**	**not**	**burn**	**;**
搅拌	全部	这	时间	和	观看	它	小心	到	看	那	它	做	不是	烧伤	;

不停搅拌，仔细观察，以免烧焦；

[teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [və'nɪlə] , [ænd; ənd] [spred] [waɪl] [wɔːm] [ɒn] [ə; eɪ] [wɔːm] [keɪk] .

take	**it**	**off**	**and**	**put**	**in**	**the**	**vanilla**	**,**	**and**	**spread**	**while**	**warm**	**on**	**a**	**warm**	**cake**	**.**
拿	它	离开	和	放	在	这	香草	,	和	传播	尽管	温暖的	在	一个	温暖的	蛋糕	.

取出后放入香草精，趁热涂抹在温热的蛋糕上。

['doʊnʌts]

DOUGHNUTS
甜甜圈

甜甜圈

['mɑːrgərəts] ['mʌðə(r)] [dɪd] [nɒt] [ə'pruːv] [ɒv; əv] ['pʊtɪŋ] [ðɪs] ['resəpi] [ɪn] [hɜː(r); hə(r)] [kʊk] - [bʊk] ,

Margaret's	**mother**	**did**	**not**	**approve**	**of**	**putting**	**this**	**recipe**	**in**	**her**	**cook**	**-**	**book**	**,**
玛格丽特的	母亲	做过	不是	批准	的	推杆	这	食谱	在	她	厨师	-	书	,

玛格丽特的母亲不赞成把这个食谱收录到她的烹饪书中。

[bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ʃiː; ʃi] [dɪd] [nɒt] [wɒnt] ['mɑːgrət] ['evə(r)] [tuː; tə] [iːt] [rɪtʃ] [θɪŋz] ;

because	**she**	**did**	**not**	**want**	**Margaret**	**ever**	**to**	**eat**	**rich**	**things**	**;**
因为	她	做过	不是	想	玛格丽特	曾经	到	吃	富有的	事物	;

因为她不想让玛格丽特吃任何昂贵的东西；

[bʌt; bət] [hɜː(r); hə(r)] ['grænmʌðə(r)] [sed] [ˌaɪ 'tiː] ['riːəli] [mʌst; məst] [gəʊ] [ɪn] ,

but	**her**	**grandmother**	**said**	**it**	**really**	**must**	**go**	**in**	**,**
但	她	祖母	说	它	真的	必须	去	在	,

但她祖母说它真的必须放进去。

[fɔː(r); fə(r)] [wʌns] [ɪn] [ə; eɪ] [waɪl] ['veri] [naɪs] ['doʊnʌts] [wʊd] [nɒt] [hɜːt] ['enibɒdi] .

for	**once**	**in**	**a**	**while**	**very**	**nice**	**doughnuts**	**would**	**not**	**hurt**	**anybody**	**.**
为了	一次	在	一个	尽管	非常	好的	甜甜圈	会	不是	伤害	任何人	.

偶尔吃一次非常美味的甜甜圈也无妨。

1½ [kʌps] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] .

1½	**cups**	**of**	**sugar**	**.**
1½	杯子	的	糖	.

1.5 杯糖。

½ [kʌp] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .

½	**cup**	**of**	**butter**	**.**
½	杯子	的	黄油	.

半杯黄油。

[θriː] [egz] . [-]

3	**eggs**	**.**	**[**	**163**	**]**
3	鸡蛋	.	[	-	]

3 个鸡蛋。[163]

1½ [kʌps] [ɒv; əv] [mɪlk] .

1½	cups	of	milk	.
1½	杯子	的	牛奶	.

1.5 杯牛奶。

[ˌtuːˈtuː] [ˈtiːspuːnˌful] [ɒv; əv] [ˈbeɪkɪŋ] - [ˈpaʊdə(r)] .

2	teaspoonfuls	of	baking	-	powder	.
2	茶匙	的	烘烤	-	粉末	.

2茶匙泡打粉。

[pɪntʃ] [ɒv; əv][sɔːlt] .

Pinch	of	salt	.
捏	的	盐	.

少许盐。

[pʊt] [ɪn][ˈflaʊə(r)] [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [ˈveri] [sɒft] [dəʊ] ,

Put	in	flour	enough	to	make	a	very	soft	dough	,
放	在	面粉	足够的	到	制作	一个	非常	柔软的	面团	,

加入足够的面粉，揉成非常柔软的面团。

[dʒʌst][æz; əz] [sɒft] [æz; əz][juː; jʊ][kæn; kən][ˈhænd(ə)l][ˌaɪ ˈtiː] .

just	as	soft	as	you	can	handle	it	.
只是	作为	柔软的	作为	你	能	处理	它	.

柔软到你能承受的程度。

[mɪks] , [ænd; ənd] [pʊt] [ɒn][ə; eɪ] [ˈslaɪtli] [ˈflaʊəd] [bɔːd] [ænd; ənd] [meɪk] [ˈɪntuː] [raʊnd] [bɔːlz] ,

Mix	,	and	put	on	a	slightly	floured	board	and	make	into	round	balls	,
混合	,	和	放	在	一个	轻微地	撒了面粉	木板	和	制作	进入	圆形的	球	,

混合均匀，放在撒了少许面粉的案板上，揉成圆形小球。

[ɔː(r)][rəʊl] [aʊt] [ænd; ənd] [kʌt] [wɪð] [ə; eɪ] [ˈkʌtə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [həʊl] [ɪn][ðə; ði]['sentə(r)] .

or	roll	out	and	cut	with	a	cutter	with	a	hole	in	the	centre	.
或者	卷	出去	和	切	和	一个	刀具	和	一个	洞	在	这	中心	.

或者擀开，用中心带孔的切割器切割。

[teɪk] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv] [lɑːd] [wɪð] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [biːf] ['suːɪt; 'sjuːɪt] [wɪtʃ] [juː; jʊ][hæv; həv] ['meltɪd]

Take	two	cups	of	lard	with	one	cup	of	beef	suet	which	you	have	melted
拿	二	杯子	的	猪油	和	一	杯子	的	牛肉	羊脂	哪个	你	有	融化

[ænd; ənd] [streɪnd] ,

and	strained	,
和	紧张	,

取两杯猪油和一杯融化并过滤后的牛油，

[ænd; ənd] [hiːt] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː] [braʊnz] [ə; eɪ][bɪt][ɒv; əv] [bred] ['ɪnstəntli] .

and	heat	till	it	browns	a	bit	of	bread	instantly	.
和	热	直到	它	棕色	一个	少量	的	面包	即刻	.

加热至面包表面略微焦黄即可。

[ðen] [drɒp] [ɪn] [θriː] ['doʊnʌts] — [nɒt] [mɔː(r)] ,

Then	drop	in	three	doughnuts	—	not	more	,
然后	降低	在	三	甜甜圈	—	不是	更多的	,

然后放入三个甜甜圈——不能再多了。

[ɔː(r)][juː; jʊ] [wɪl] [tʃɪl] [ðə; ði][fæt] — [ænd; ənd] [wen] [juː; jʊ] [teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] [draɪ][ɒn] [braʊn] ['peɪpə(r)] .

or	you	will	chill	the	fat	—	and	when	you	take	them	out	dry	on	brown	paper	.
或者	你	将要	寒意	这	胖的	—	和	什么时候	你	拿	他们	出去	干燥	在	棕色的	纸	.

否则，你会把脂肪冷却——然后把它们放在棕色纸上晾干。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [mʌtʃ] ['betə(r)][tuː; tə][juːz] [pɑːt] ['suːɪt; 'sjuːɪt][ðæn; ðən][ɔːl] [lɑːd] ,

It	is	much	better	to	use	part	suet	than	all	lard	,
它	是	很多	更好的	到	使用	部分	羊脂	比	全部	猪油	,

用部分牛油比全部用猪油要好得多。

[jet] [ðæt] [wɪl] [duː; də] [ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][nəʊ]['suːɪt; 'sjuːɪt][ɪn][ðə; ði] [haʊs] .

yet	that	will	do	if	you	have	no	suet	in	the	house	.
然而	那	将要	做	如果	你	有	不	羊脂	在	这	房子	.

但如果你家里没有牛油，那也行。

[tiː] [keɪks]

TEA	CAKES
茶	蛋糕

茶饼

[ˌtuːˈtuː] [skʰweəz] [ɒv; əv] ['tʃɒklət] .

2	squares	of	chocolate	.
2	正方形	的	巧克力	.

两块巧克力。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .

1	teaspoonful	of	sugar	.
1	一茶匙	的	糖	.

1茶匙糖。

[bɪt][ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv][ə; eɪ] [piː] . [-]

Bit	of	butter	the	size	of	a	pea	.	[	164	]
少量	的	黄油	这	尺寸	的	一个	豌豆	.	[	-	]

一小块豌豆大小的黄油。[164]

[melt] [ðə; ði] ['tʃɒklət] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd]

Melt	the	chocolate	over	the	fire	and	stir	in	the	sugar	and	butter	and
熔化	这	巧克力	超过	这	火	和	搅拌	在	这	糖	和	黄油	和

[ə; eɪ] ['kʌp(ə)l] [ɒv; əv] [drɒps] [ɒv; əv] [və'nɪlə] ,

a	couple	of	drops	of	vanilla	,
一个	夫妻	的	滴	的	香草	,

将巧克力隔火融化，加入糖、黄油和几滴香草精搅拌均匀。

[ɪf] [juː; jʊ] [laɪk] .

if	you	like	.
如果	你	喜欢	.

如果你喜欢的话。

[teɪk] ['lɪt(ə)l] [raʊnd] ['bɪskɪts] , [ænd; ənd] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] [rəʊl][ðem; ðəm] ['kwɪkli] [ɪn] [ðɪs] [tɪl] [ðeɪ]

Take	little	round	biscuits	,	and	with	a	fork	roll	them	quickly	in	this	till	they
拿	小的	圆形的	饼干	,	和	和	一个	叉	卷	他们	迅速地	在	这	直到	他们

[ɑː(r); ə(r)] ['kʌvəd] ;

are	covered	;
是	涵盖	;

取一些小圆饼干，用叉子快速地将它们在这种混合物中滚动，直到它们完全裹上混合物；

[draɪ][ɒn] ['bʌtəd] ['peɪpə(r)] .

dry	on	buttered	paper	.
干燥	在	涂黄油的	纸	.

晾在涂了黄油的纸上。

[bred] [sɔːs] [fɔː(r); fə(r)] ['tʃɪkɪn] , ['tɜːki] , [ænd; ənd] [geɪm]

BREAD	SAUCE	FOR	CHICKEN	,	TURKEY	,	AND	GAME
面包	酱	为了	鸡	,	火鸡	,	和	游戏

鸡肉、火鸡和野味面包酱

[pʊt] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] [ðə; ði] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [mɪlk] [juː; jʊ] [θɪŋk] [wɪl] [biː; bi] [rɪ'kwaɪəd] .

Put	into	a	saucepan	the	quantity	of	milk	you	think	will	be	required	.
放	进入	一个	平底锅	这	数量	的	牛奶	你	思考	将要	是	必需的	.

将你认为需要的牛奶量倒入平底锅中。

[pʊt] [sʌm; səm] [steɪl] [bred] [θruː] [ðə; ðɪ] ['waɪə(r)] [sɪv] [ænd; ənd] [pʊt] [ðə; ðɪ] [krʌmz] ['ɪntuː] [ðə; ðɪ] [mɪlk]

Put	some	stale	bread	through	the	wire	sieve	and	put	the	crumbs	into	the	milk
放	一些	陈旧	面包	通过	这	金属丝	筛	和	放	这	面包屑	进入	这	牛奶

— [nɒt] [ə; eɪ] [greɪt] [diːl] [æt; ət] [fɜːst] ,

—	not	a	great	deal	at	first	,
—	不是	一个	伟大的	交易	在	第一的	,

把一些隔夜面包用筛子筛一下，然后把面包屑放进牛奶里——一开始不要放太多。

[æz; əz] [ðə; ðɪ] [bred] [swelz] .

as	the	bread	swells	.
作为	这	面包	涌浪	.

随着面包膨胀。

['ɔːlsəʊ] [pʊt] [ə; eɪ] [smɔːl] ['ʌnjən] , [wɪð] [fɔː(r)] [kləʊvz] [stʌk] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] , ['ɪntuː] [ðə; ðɪ] [mɪlk] .

Also	put	a	small	onion	,	with	four	cloves	stuck	in	it	,	into	the	milk	.
还	放	一个	小的	洋葱	,	和	四	丁香	卡住	在	它	,	进入	这	牛奶	.

还要在牛奶里放入一个小洋葱，洋葱里插上四瓣蒜。

[let] [ˌaɪ 'tiː] ['dʒentli] ['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ðɪ] [bred] [swelz] , [bʌt; bət] [ɪf] [nɒt] ['feəli] [θɪk] [ˌeɪ diː 'diː] [mɔː(r)]

Let	it	gently	simmer	until	the	bread	swells	,	but	if	not	fairly	thick	add	more
让	它	轻轻地	煨	直到	这	面包	涌浪	,	但	如果	不是	相当	厚的	添加	更多的

[krʌmz] .

crumbs	.
面包屑	.

小火慢炖至面包膨胀，如果不够浓稠，可以再加些面包屑。

[bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] [teɪk] [aʊt] [ðə; ðɪ] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [lʌmp]

Before	serving	take	out	the	onion	and	add	salt	and	pepper	and	a	lump
前	服务	拿	出去	这	洋葱	和	添加	盐	和	胡椒	和	一个	块

[ɒv; əv] ['bʌtə(r)] . [-]

of	butter	.	[	165	]
的	黄油	.	[	-	]

上菜前取出洋葱，加入盐、胡椒粉和一小块黄油。[165]

[braʊn] [sɔːs] [fɔː(r); fə(r)] [fɪʃ]

BROWN	SAUCE	FOR	FISH
棕色的	酱	为了	鱼

鱼肉棕色酱汁

[wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['stjuːpæn] .

One	ounce	of	butter	into	a	stewpan	.
一	盎司	的	黄油	进入	一个	炖锅	.

在炖锅里放入一盎司黄油。

[stɜː(r)] [ɪn] [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] ([ɔː(r)] [mɔː(r)] [ɪf] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['kwɒntəti] [ɪz] [rɪ'kwaɪəd]) .

Stir	in	a	spoonful	of	flour	(	or	more	if	a	large	quantity	is	required	)	.
搅拌	在	一个	一勺	的	面粉	(	或者	更多的	如果	一个	大的	数量	是	必需的	)	.

拌入一勺面粉（如果需要更多面粉，可以多加一些）。

[let] [ðiːz] [kʊk] [tə'geðə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [sʌm; səm] [wel] - ['siːz(ə)nd] [stɒk]

Let	these	cook	together	for	five	minutes	,	then	add	some	well	-	seasoned	stock
让	这些	厨师	一起	为了	五	分钟	,	然后	添加	一些	出色地	-	经验丰富的	库存

[ænd; ənd] [stɜː(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] ;

and	stir	till	it	boils	;
和	搅拌	直到	它	沸腾	;

将这些食材一起煮五分钟，然后加入一些调味好的高汤，搅拌至沸腾；

['kʌlə(r)] [wɪð] [sʌm; səm] ['greɪvi] ['kʌlərɪŋ] ; [ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] [tuː; tə] [teɪst] .

colour	with	some	gravy	colouring	;	add	salt	to	taste	.
颜色	和	一些	肉汁	染色	;	添加	盐	到	品尝	.

加入一些肉汁色素上色；加盐调味。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] [pɔːt] [ɔː(r)] [ˈʃeri] , [wʌn] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˈæntʃəvi] [sɔːs] , [seɪm] [ɒv; əv]

Add	**a**	**glass**	**of**	**port**	**or**	**sherry**	**,**	**one**	**teaspoonful**	**of**	**anchovy**	**sauce**	**,**	**same**	**of**
添加	一个	玻璃	的	港口	或者	雪利酒	,	一	一茶匙	的	凤尾鱼	酱	,	相同的	的

['wʊstə(r)] [sɔːs] ,

Worcester	**sauce**	**,**
伍斯特	酱	,

加入一杯波特酒或雪利酒，一茶匙凤尾鱼酱，一茶匙伍斯特沙司，

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [tʃɒpt] ['pɑːsli] [ænd; ənd] ['mʌʃrʊmz] .

a	**little**	**chopped**	**parsley**	**and**	**mushrooms**	**.**
一个	小的	切碎	香菜	和	蘑菇	.

少许切碎的欧芹和蘑菇。

[dʒʌst] [bɪˈfɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['lemən] [dʒuːs] — [ə'baʊt] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] ;

Just	**before**	**serving**	**add**	**a**	**little**	**lemon**	**juice**	**—**	**about**	**a**	**teaspoonful**	**;**
只是	前	服务	添加	一个	小的	柠檬	汁	—	关于	一个	一茶匙	;

上菜前加入少许柠檬汁——大约一茶匙；

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [pʊt] [ɪn][æt; ət] [fɜːst] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [tɜːn] [ðə; ði] ['pɑːsli] [braʊn] .

if	**it**	**is**	**put**	**in**	**at**	**first**	**it**	**will**	**turn**	**the**	**parsley**	**brown**	**.**
如果	它	是	放	在	在	第一的	它	将要	转动	这	香菜	棕色的	.

如果一开始就放进去，欧芹会变成褐色。

[kəʊld] ['brændi] [sɔːs] [fɔː(r); fə(r)] [plʌm] ['pʊdɪŋ]

COLD	**BRANDY**	**SAUCE**	**FOR**	**PLUM**	**PUDDING**
寒冷的	白兰地	酱	为了	李子	布丁

冷白兰地酱汁配李子布丁

[fɔːr][ˌəʊ 'zed] . [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .

4	**oz**	**.**	**of**	**butter**	**.**
4	盎司	.	的	黄油	.

4盎司黄油。

[fɔːr][ˌəʊ 'zed] . [ɒv; əv]['kɑːstə(r)]['ʃʊgə(r)] .

4	**oz**	**.**	**of**	**castor**	**sugar**	**.**
4	盎司	.	的	蓖麻	糖	.

4盎司细砂糖。

[fɔːr] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['brændi] .

4	**tablespoonfuls**	**of**	**brandy**	**.**
4	汤匙	的	白兰地	.

4汤匙白兰地。

[biːt] ['bʌtə(r)] [tuː; tə][ðə; ði] ['θɪknəs] [ɒv; əv] ['hʌni] ,

Beat	**butter**	**to**	**the**	**thickness**	**of**	**honey**	**,**
打	黄油	到	这	厚度	的	蜂蜜	,

将黄油打发至蜂蜜般的浓稠度，

[mɪks][ɪn][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][pɔː(r)][ɪn][ðə; ði]['brændi][baɪ] [dɪ'griːz] ,

mix	**in**	**the**	**sugar**	**and**	**pour**	**in**	**the**	**brandy**	**by**	**degrees**	**,**
混合	在	这	糖	和	倒	在	这	白兰地	经过	学位	,

加入糖，然后分次倒入白兰地。

[ænd; ənd] [siː] [ðæt] [ɔːl][ɪz] [wel] [mɪkst] . [-]

and	**see**	**that**	**all**	**is**	**well**	**mixed**	**.**	**[**	**166**	**]**
和	看	那	全部	是	出色地	混合	.	[	-	]

并检查所有物质是否混合均匀。[166]

[tɑːrts]

TARTS
蛋挞

挞

['mɑːrgərəts] ['mʌðə(r)] [dɪd] [nɒt] [laɪk] [hɜː(r); hə(r)][tuː; tə] [iːt] [tɑːrts] ,

Margaret's	**mother**	**did**	**not**	**like**	**her**	**to**	**eat**	**tarts**	**,**
玛格丽特的	母亲	做过	不是	喜欢	她	到	吃	蛋挞	,

玛格丽特的母亲不喜欢她吃馅饼。

[bʌt; bət][ʃiː; ʃi] [let] [hɜː(r); hə(r)] [lɜːn] [haʊ] [tuː; tə] [meɪk] [ðem; ðəm] ,

but	**she**	**let**	**her**	**learn**	**how**	**to**	**make**	**them**	**,**
但	她	让	她	学习	如何	到	制作	他们	,

但她让她学习如何制作。

[ænd; ənd] [wʌns] [ɪn] [ə; eɪ] [waɪl] [ʃiː; ʃi] [hæd; həd] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] .

and	**once**	**in**	**a**	**while**	**she**	**had**	**a**	**small**	**piece**	**.**
和	一次	在	一个	尽管	她	有	一个	小的	片	.

她偶尔会吃一小块。

[hɪə(r)] [ɪz] [hɜː(r); hə(r)] ['resəpi] :

Here	**is**	**her**	**recipe**	**:**
这里	是	她	食谱	:

以下是她的食谱：

[wʌn] ['el biː] . [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] .

1	**lb**	**.**	**of**	**flour**	**.**
1	磅	.	的	面粉	.

1磅面粉。

¼ ['el biː] . [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .

¼	**lb**	**.**	**of**	**butter**	**.**
¼	磅	.	的	黄油	.

¼磅黄油。

¼ ['el biː] . [ɒv; əv] [lɑːd] .

¼	**lb**	**.**	**of**	**lard**	**.**
¼	磅	.	的	猪油	.

¼磅猪油。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] .

1	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**.**
1	一茶匙	的	盐	.

1茶匙盐。

½ [kʌp] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] .

½	**cup**	**of**	**water**	**.**
½	杯子	的	水	.

半杯水。

[pʊt] [ðə; ði] ['flaʊə(r)] , ['bʌtə(r)] , [lɑːd] , [ænd; ənd] [sɔːlt] [ɪn] [ə; eɪ] [bəʊl] , [ænd; ənd] [rʌb] [wel] [ɪn] .

Put	**the**	**flour**	**,**	**butter**	**,**	**lard**	**,**	**and**	**salt**	**in**	**a**	**bowl**	**,**	**and**	**rub**	**well**	**in**	**.**
放	这	面粉	,	黄油	,	猪油	,	和	盐	在	一个	碗	,	和	擦	出色地	在	.

将面粉、黄油、猪油和盐放入碗中，充分揉搓均匀。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['wɔːtə(r)] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] , ['tɜːnɪŋ] [ðə; ði] [peɪst] [ænd; ənd] ['mɪksɪŋ] [tɪl] [smuːð] ,

Then	**add**	**the**	**water**	**,**	**a**	**little**	**at**	**a**	**time**	**,**	**turning**	**the**	**paste**	**and**	**mixing**	**till**	**smooth**	**,**
然后	添加	这	水	,	一个	小的	在	一个	时间	,	转弯	这	粘贴	和	混合	直到	光滑的	,

然后一点一点地加水，边加边搅拌面糊，直到面糊变得顺滑。

[bʌt; bət] [nɒt] ['tʌtʃɪŋ] [wɪð] [ðə; ði][hænd] .

but	**not**	**touching**	**with**	**the**	**hand**	**.**
但	不是	接触	和	这	手	.

但不能用手接触。

[pʊt] [ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l] ['flaʊə(r)] [ɒn] [ðə; ði] ['peɪstri] - [bɔːd] [ænd; ənd] [lɪft] [ðə; ði] [krʌst] [ɒn] [ðɪs] ,

Put	a	very	little	flour	on	the	pastry	-	board	and	lift	the	crust	on	this	,
放	一个	非常	小的	面粉	在	这	糕点	-	木板	和	举起	这	地壳	在	这	,

在案板上撒少许面粉，然后将饼皮放在面粉上提起。

[ænd; ənd] [wɪð] [ə; eɪ] ['flaʊəd] ['rəʊlɪŋ] - [pɪn] ['laɪtli] [rəʊl] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] [wʌns] [iːtʃ] [wei] ;

and	with	a	floured	rolling	-	pin	lightly	roll	it	out	once	each	way	;
和	和	一个	撒了面粉	滚动	-	别针	轻轻	卷	它	出去	一次	每个	方式	;

用撒了面粉的擀面杖轻轻地将面团向各个方向擀开一次；

[fəʊld] [ˌaɪ 'tiː] ['əʊvə(r)] [ænd; ənd] [rəʊl] [ə'gen] , [ænd; ənd] [duː; də] [ðɪs] ['sevrəl] [taɪmz] [tɪl] [ðə; ði] [krʌst] [lʊks]

fold	it	over	and	roll	again	,	and	do	this	several	times	till	the	crust	looks
折叠	它	超过	和	卷	再次	,	和	做	这	一些	时代	直到	这	地壳	看起来

['iːv(ə)n] ,

even	,
甚至	,

将面团对折后再次擀开，重复此步骤几次，直到饼皮看起来均匀为止。

[wɪð] [nəʊ] [lʌmps] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ['ʃəʊɪŋ] ['eniweə(r)] .

with	no	lumps	of	butter	showing	anywhere	.
和	不	肿块	的	黄油	显示	任何地方	.

表面完全看不到任何黄油块。

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [ə; eɪ] [pleɪt] [ænd; ənd] [leɪ] [-]

Put	it	on	a	plate	and	lay	[	167	]
放	它	在	一个	盘子	和	躺	[	-	]

把它放在盘子上，然后放上[167]

[ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ðə; ði] [aɪs] - [tʃest] [fɔː(r); fə(r)] [æt; ət] [liːst] [æn; ən] ['aʊə(r)] [bɪ'fɔː(r)] [juː; jʊ] [juːz] [ˌaɪ 'tiː] .

it	in	the	ice	-	chest	for	at	least	an	hour	before	you	use	it	.
它	在	这	冰	-	胸部	为了	在	至少	一个	小时	前	你	使用	它	.

使用前至少将其放入冰柜中冷藏一个小时。

[paɪ] - [krʌst] [wɪl] ['nevə(r)] [biː; bi] [laɪt] [ænd; ənd] [naɪs] [ɪf] [juː; jʊ] ['hænd(ə)l] [ˌaɪ 'tiː] .

Pie	-	crust	will	never	be	light	and	nice	if	you	handle	it	.
馅饼	-	地壳	将要	绝不	是	光	和	好的	如果	你	处理	它	.

如果你用手揉捏，派皮永远不会变得轻盈酥脆。

[duː; də] [nɒt] [tʌtʃ] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [jɔː(r); jə(r)] ['fɪŋgəz] [ən'les] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['riːəli] ['nesəsəri] .

Do	not	touch	it	with	your	fingers	unless	it	is	really	necessary	.
做	不是	触碰	它	和	你的	手指	除非	它	是	真的	必要的	.

除非绝对必要，否则不要用手指触摸它。

[wen] [juː; jʊ] [juːz] [ˌaɪ 'tiː] , [get] ['evriθɪŋ] ['redi] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [paɪ] [fɜːst] , [ænd; ənd] [ðen] [brɪŋ] [aʊt]

When	you	use	it	,	get	everything	ready	for	the	pie	first	,	and	then	bring	out
什么时候	你	使用	它	,	得到	一切	准备好	为了	这	馅饼	第一的	,	和	然后	带来	出去

[ðə; ði] [krʌst] ,

the	crust	,
这	地壳	,

使用时，先把做派的所有材料准备好，然后再拿出派皮。

[rəʊl] ['kwɪkli] , [ænd; ənd] [spred] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [paɪ] .

roll	quickly	,	and	spread	over	the	pie	.
卷	迅速地	,	和	传播	超过	这	馅饼	.

快速擀开，涂抹在馅饼上。

[pʊt] [ə; eɪ] ['nærəʊ] [strɪp] [ɒv; əv] [peɪst] [ɔːl] [raʊnd] [ðə; ði] [edʒ] , [ænd; ənd] [pres] [ˌaɪ 'tiː] [tə'geðə(r)] ;

Put	a	narrow	strip	of	paste	all	round	the	edge	,	and	press	it	together	;
放	一个	狭窄的	条	的	粘贴	全部	圆形的	这	边缘	,	和	按	它	一起	;

在边缘涂上一圈窄窄的面糊，然后将其压紧；

[ɪf] [juː; jʊ] [wet] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [stɪk] .

if	you	wet	it	with	a	little	water	it	will	stick	.
如果	你	湿的	它	和	一个	小的	水	它	将要	戳	.

如果用少量水润湿它，它就能粘住。

[pʊt] [ɒn][ðə; ði]['kʌvə(r)] , [wet] [ðə; ði] ['edʒɪz] [səʊ] [ðeɪ] [wɪl] [stɪk] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd] [pɪntʃ] ['iːvnli] .

Put	on	the	cover	,	wet	the	edges	so	they	will	stick	together	,	and	pinch	evenly	.
放	在	这	覆盖	,	湿的	这	边缘	所以	他们	将要	戳	一起	,	和	捏	均匀地	.

盖上盖子，将边缘弄湿使其粘合在一起，然后均匀地捏紧。

['æp(ə)l] [tɑːt]

APPLE	TART
苹果	酸

苹果挞

[fɪl] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] - [dɪʃ] [wɪð] ['æplz] , [piːld] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn]['slaɪsɪz] .

Fill	a	baking	-	dish	with	apples	,	peeled	and	cut	in	slices	.
充满	一个	烘烤	-	盘子	和	苹果	,	去皮	和	切	在	切片	.

将去皮切片的苹果放入烤盘中。

['sprɪŋk(ə)l] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] ['plenti] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ə'baʊt] [hɑːf][ə; eɪ] [kʌp] .

Sprinkle	cinnamon	and	plenty	of	sugar	,	about	half	a	cup	.
撒	肉桂	和	很多	的	糖	,	关于	一半	一个	杯子	.

撒上肉桂粉和大量的糖，大约半杯。

[pʊt] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [beɪk] [tɪl] [ðə; ði] ['æplz] [ɑː(r); ə(r)] [sɒft] , [ænd; ənd] [ðen] [kuːl] ,

Put	in	the	oven	and	bake	till	the	apples	are	soft	,	and	then	cool	,
放	在	这	烤箱	和	烤	直到	这	苹果	是	柔软的	,	和	然后	凉爽的	,

放入烤箱烤至苹果变软，然后放凉。

[pʊt] [ɒn][ðə; ði] [krʌst] , [ænd; ənd] [beɪk] [tɪl] [braʊn] .

put	on	the	crust	,	and	bake	till	brown	.
放	在	这	地壳	,	和	烤	直到	棕色的	.

盖上饼皮，烤至棕色。

[sɜːv] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [rɪtʃ] [kriːm] [wɪð] [ðɪs] . [-]

Serve	powdered	sugar	and	rich	cream	with	this	.	[	168	]
服务	粉末状	糖	和	富有的	奶油	和	这	.	[	-	]

这道菜可以搭配糖粉和浓奶油一起食用。[168]

[frentʃ] [piːtʃ] [paɪ]

FRENCH	PEACH	PIE
法语	桃	馅饼

法式桃子派

[pʊt] [ðə; ði] [krʌst] [ɪn][ðə; ði][paɪ] - [dɪʃ] [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] ;

Put	the	crust	in	the	pie	-	dish	as	before	;
放	这	地壳	在	这	馅饼	-	盘子	作为	前	;

像之前一样把饼皮放入派盘中；

[bɔɪl] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] [wɪð] [tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θikən] .

boil	a	cup	of	sugar	with	two	tablespoonfuls	of	water	till	it	thickens	.
熬	一个	杯子	的	糖	和	二	汤匙	的	水	直到	它	增厚	.

将一杯糖和两汤匙水一起煮至浓稠。

[leɪ] ['kwɔːtəz] [ɒv; əv] ['piːtʃɪz] [ɪn][ðə; ði] [peɪst] , [raʊnd] [ænd; ənd] [raʊnd] , ['iːvnli] ,

Lay	quarters	of	peaches	in	the	paste	,	round	and	round	,	evenly	,
莱	四分之一	的	桃子	在	这	粘贴	,	圆形的	和	圆形的	,	均匀地	,

将桃子切成四瓣，均匀地、一圈一圈地铺在桃酱上。

[nəʊ][wʌn][ɒn][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði]['ʌðə(r)] .

no	one	on	top	of	the	other	.
不	一	在	顶部	的	这	其他	.

两人之间没有叠在一起。

[breɪk] [ten] [piːtʃ] - [stəʊnz] [ænd; ənd] [ə'reɪndʒ] [ðə; ði] ['kɜːrnl] ['iːvnli] [ɒn] [tɒp] ; [ðen] [pɔː(r)] [ðə; ði]
Break **ten** **peach** **-** **stones** **and** **arrange** **the** **kernels** **evenly** **on** **top** **;** **then** **pour** **the**
休息 十 桃 - 石头 和 安排 这 内核 均匀地 在 顶部 ; 然后 倒 这
['sɪrəp] ['əʊvə(r)] ,
syrup **over** **,**
糖浆 超过 ,

敲碎十颗桃核，将桃仁均匀地铺在桃核上；然后淋上糖浆。

[ænd; ənd] [pʊt] [ə; eɪ] [fjuː] ['nærəʊ] [strɪps] [ɒv; əv] [krʌst] [ə'krɒs] [ðə; ði] [paɪ] , [fɔː(r)] [iːtʃ] [wei] , [ænd; ənd]
and **put** **a** **few** **narrow** **strips** **of** **crust** **across** **the** **pie** **,** **four** **each** **way** **,** **and**
和 放 一个 很少 狭窄的 条状物 的 地壳 穿过 这 馅饼 , 四 每个 方式 , 和
[beɪk] .
bake **.**
烤 .

在馅饼上放几条窄窄的饼皮，每边四条，然后烘烤。

['krænbəri] [paɪ]
CRANBERRY **PIE**
蔓越莓 馅饼

蔓越莓派

[kʊk] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['krænbəriz] [tɪl] ['tendə(r)] , [wɪð] [ə; eɪ] [smɔːl] [kʌp] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] ;
Cook **a** **quart** **of** **cranberries** **till** **tender** **,** **with** **a** **small** **cup** **of** **water** **;**
厨师 一个 夸脱 的 蔓越莓 直到 投标 , 和 一个 小的 杯子 的 水 ;

将一夸脱蔓越莓加一小杯水煮至软烂；

[wen] [ðeɪ] [hæv; həv] ['sɪmə(r)d] [tɪl] ['rɑːðə(r)] [θɪk] ,
when **they** **have** **simmered** **till** **rather** **thick** **,**
什么时候 他们 有 小火慢炖 直到 相当 厚的 ,

当它们炖煮至相当浓稠时，

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

美式音标标注，美式发音朗诵。

一本小女孩的烹饪书(A little girl's cookery book)
第6/6页

[pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [hiːpt] [kʌp] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] [mɔː(r)] .

put	in	a	heaped	cup	of	sugar	and	cook	five	minutes	more	.
放	在	一个	堆积如山	杯子	的	糖	和	厨师	五	分钟	更多的	.

加入满满一杯糖，再煮五分钟。

[wen] [æz; əz] [θɪk] [æz; əz] ['əʊtmiːl] , [teɪk] [ðem; ðəm] [ɒf] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ænd; ənd] [pʊt] [θruː] [ðə; ði]

When	as	thick	as	oatmeal	,	take	them	off	the	fire	and	put	through	the
什么时候	作为	厚的	作为	麦片	,	拿	他们	离开	这	火	和	放	通过	这

['kʌləndə(r)] ;

colander	;
滤器	;

当它们浓稠得像燕麦粥一样时，将它们从火上移开，用漏勺沥干水分；

[laɪn] [ə; eɪ] [tɪn] [wɪð] [krʌst] , [fɪl] [wɪð] [ðə; ði] ['beriz] , [pʊt] [strɪps] [ɒv; əv] [krʌst] [ə'krɒs] , [ænd; ənd] [beɪk] .

line	a	tin	with	crust	,	fill	with	the	berries	,	put	strips	of	crust	across	,	and	bake	.
线	一个	锡	和	地壳	,	充满	和	这	浆果	,	放	条状物	的	地壳	穿过	,	和	烤	.

在烤盘内铺上酥皮，填入浆果，再放上酥皮条，烘烤即可。

[ə; eɪ] [naɪs] [plæn] [ɪz] [-]

A	nice	plan	is	[	169	]
一个	好的	计划	是	[	-	]

一个好的计划是[169]

[tuː; tə] [teɪk] [hɑːf] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] ['reɪzɪnz] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] ['krænbəriz] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [paɪ] ,

to	take	half	a	cup	of	raisins	and	a	cup	of	cranberries	for	a	pie	,
到	拿	一半	一个	杯子	的	葡萄干	和	一个	杯子	的	蔓越莓	为了	一个	馅饼	,

取半杯葡萄干和一杯蔓越莓干做馅饼，

['tʃɒpɪŋ] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] ['kʊkɪŋ] [wɪð] ['wɔːtə(r)] [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] ,

chopping	together	and	cooking	with	water	as	before	,
切碎	一起	和	烹饪	和	水	作为	前	,

像以前一样，把食材切碎，加水煮熟。

['ædɪŋ] [ə; eɪ] ['sprɪŋklɪŋ] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [və'nɪlə] [wen] [dʌn] .

adding	a	sprinkling	of	flour	and	a	little	vanilla	when	done	.
添加	一个	洒	的	面粉	和	一个	小的	香草	什么时候	完毕	.

最后撒上少许面粉和一点香草精。

['tɑːtlɪt]

TARTLETS
挞

小馅饼

[wen'evə(r)] ['mɑːgrət] [meɪd] [ə; eɪ] [tɑːt] [ʃiː; ʃi] ['ɔːlweɪz] [seɪvd] [ɔːl] [ðə; ði] ['bɪts] [ɒv; əv] [krʌst] [ænd; ənd] [rəʊld]

Whenever	Margaret	made	a	tart	she	always	saved	all	the	bits	of	crust	and	rolled
每当	玛格丽特	制成	一个	酸	她	总是	已保存	全部	这	比特	的	地壳	和	滚动

[ðem; ðəm] [aʊt] ,

them	out	,
他们	出去	,

玛格丽特每次做馅饼时，总是把剩下的边角料都留下来擀开。

[ænd; ənd] [laɪnd] ['pæti] - [pænz] [wɪð] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [beɪkt] [ðem; ðəm] .

and	lined	patty	-	pans	with	them	and	baked	them	.
和	衬里	肉饼	-	平底锅	和	他们	和	烘焙	他们	.

然后将它们铺在小蛋糕模具里烘烤。

[ʃiː; ʃi] ['ɒf(ə)n] [fɪld] [ðem; ðəm] [wɪð] [rɔː] [raɪs] [waɪl] [ðeɪ] [beɪkt] , [tuː; tə] [kiːp] [ðem; ðəm] [ɪn] [ʃeɪp] ,

She	often	filled	them	with	raw	rice	while	they	baked	,	to	keep	them	in	shape	,
她	经常	已填	他们	和	生的	米	尽管	他们	烘焙	,	到	保持	他们	在	形状	,

她经常在烘烤过程中往里面塞入生米，以保持它们的形状。

['seɪvɪŋ] [ðə; ði] [raɪs] [wen] [ðeɪ] [wɜː(r); wə(r)] [dʌn] .

saving	the	rice	when	they	were	done	.
保存	这	米	什么时候	他们	是	完毕	.

做好后把米饭留着。

[ʃiː; ʃi] [fɪld] [ðə; ði] [ʃelz] [wɪð] ['dʒeli] , [ænd; ənd] [juːst] [ðə; ði] ['tɑːtlɪt] [fɔː(r); fə(r)] [lʌntʃ] .

She	filled	the	shells	with	jelly	,	and	used	the	tartlets	for	lunch	.
她	已填	这	贝壳	和	果冻	,	和	用过的	这	挞	为了	午餐	.

她把果酱填入挞皮中，然后把这些小挞当午餐吃了。

['kændi]

CANDY
糖果

糖果

['mɑːgrət] [dɪd] [nɒt] [weɪt] [tɪl] [ʃiː; ʃi] [riːtʃt] [ðə; ði] ['resəpɪz] [fɔː(r); fə(r)] ['kændi] [æt; ət] [ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv]

Margaret	did	not	wait	till	she	reached	the	recipes	for	candy	at	the	back	of
玛格丽特	做过	不是	等待	直到	她	达到	这	食谱	为了	糖果	在	这	后退	的

[hɜː(r); hə(r)] [bʊk] [bɪ'fɔː(r)] [ʃiː; ʃi] [bɪ'gæn] [tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] .

her	book	before	she	began	to	make	it	.
她	书	前	她	开始	到	制作	它	.

玛格丽特没有等到书的最后几页才开始制作糖果，而是立刻动手做了起来。

[ʃiː; ʃi] [-]

She	[	170	]
她	[	-	]

她[170]

[meɪd] [ˌaɪ 'tiː] [ɔːl] [ðə; ði] [wei] [ə'lɒŋ] , [wen'evə(r)] [ə'nʌðə(r)] ['lɪt(ə)l] [gɜːl] [keɪm] [tuː; tə] [spend] [ðə; ði]

made	it	all	the	way	along	,	whenever	another	little	girl	came	to	spend	the
制成	它	全部	这	方式	沿着	,	每当	其他	小的	女孩	来了	到	花费	这

[ˌɑːftə'nuːn] ,

afternoon	,
下午	,

一路走来，每当有其他小女孩来玩一下午，她都会陪着她。

[ɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wɒz; wəz] [sʌtʃ] [ə; eɪ] ['reɪni] [deɪ] [ðæt] [ʃiː; ʃi] [kʊd; kəd] [nɒt] [gəʊ] [aʊt] .

or	it	was	such	a	rainy	day	that	she	could	not	go	out	.
或者	它	曾是	这样的	一个	下雨	天	那	她	可以	不是	去	出去	.

或者那天雨下得太大，她根本出不了门。

['nɪəli] ['ɔːlweɪz] [ʃiː; ʃi] [meɪd] ['ʃʊgə(r)] ['kændi] , [bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ˌaɪ 'tiː] [wɒz; wəz] [sʌtʃ] [fʌn] [tuː; tə] [pʊl] [ˌaɪ 'tiː] ,

Nearly	always	she	made	sugar	candy	,	because	it	was	such	fun	to	pull	it	,
几乎	总是	她	制成	糖	糖果	,	因为	它	曾是	这样的	乐趣	到	拉	它	,

她几乎总是做糖果，因为拉糖的过程非常有趣。

[ænd; ənd] [ʃiː; ʃi] [juːst] [ðə; ði] [seɪm] ['resəpi] [hɜː(r); hə(r)] ['mʌðə(r)] [juːst] [wen] [ʃiː; ʃi] [wɒz; wəz] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [gɜːl] .

and	she	used	the	same	recipe	her	mother	used	when	she	was	a	little	girl	.
和	她	用过的	这	相同的	食谱	她	母亲	用过的	什么时候	她	曾是	一个	小的	女孩	.

她用的还是她小时候妈妈用的那个配方。

['ʃʊgə(r)] ['kændi]

SUGAR	CANDY
糖	糖果

糖果

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [braʊn] [ˈʃʊgə(r)] .

2	cups	brown	sugar	.
2	杯子	棕色的	糖	.

杯红糖。

[wʌn] [kʌp] [waɪt] [ˈʃʊgə(r)] .

1	cup	white	sugar	.
1	杯子	白色的	糖	.

1 杯白砂糖。

[wʌn] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ˈbʌtə(r)] .

1	tablespoonful	butter	.
1	一汤匙	黄油	.

1汤匙黄油。

[wʌn] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ˈvɪnɪgə(r)] .

1	tablespoonful	vinegar	.
1	一汤匙	醋	.

1汤匙醋。

[wʌn] [smɔːl] [ˈtiːspuːnfʊl] [ˈsəʊdə] .

1	small	teaspoonful	soda	.
1	小的	一茶匙	苏打	.

1小茶匙苏打水。

[bɔɪl] [hɑːd] [ˈtwenti] [ˈmɪnɪts] , [ˈstɜːrɪŋ] [ɔːl] [ðə; ði] [taɪm] , [ænd; ənd] [kuːl] [ɪn] [ˈʃæləʊ] [pænz] .

Boil	hard	twenty	minutes	,	stirring	all	the	time	,	and	cool	in	shallow	pans	.
熬	难的	二十	分钟	,	搅拌	全部	这	时间	,	和	凉爽的	在	浅的	平底锅	.

大火煮沸二十分钟，期间不停搅拌，然后倒入浅锅中冷却。

[ɪf] [juː; jʊ] [ˈdʌb(ə)l] [ðə; ði] [ˈkwɒntəti] [juː; jʊ] [mʌst; məst] [bɔɪl] [ðə; ði] [ˈkændi] [faɪv] [ˈmɪnɪts] [lɒŋgə(r)] .

If	you	double	the	quantity	you	must	boil	the	candy	five	minutes	longer	.
如果	你	双倍的	这	数量	你	必须	熬	这	糖果	五	分钟	更长	.

如果用量加倍，则需要将糖果煮的时间延长五分钟。

[ðə; ði] [best] [θɪŋ] [əˈbaʊt] [ðɪs] [ˈkændi] [ɪz] [ðæt] [ˌaɪ ˈtiː] [dʌz] [nɒt] [stɪk] [tuː; tə] [ðə; ði] [ˈfɪŋgəz] ,

The	best	thing	about	this	candy	is	that	it	does	not	stick	to	the	fingers	,
这	最好的	事物	关于	这	糖果	是	那	它	做	不是	戳	到	这	手指	,

这种糖果最大的优点就是不会粘手指。

[ɪf] [juː; jʊ] [let] [ˌaɪ ˈtiː] [get] [kwaɪt] [kuːl] [bɪˈfɔː(r)] [ˈtʌtʃɪŋ] [-]

if	you	let	it	get	quite	cool	before	touching	[	171	]
如果	你	让	它	得到	相当	凉爽的	前	接触	[	-	]

如果在触摸之前让它完全冷却[171]

[ˌaɪ ˈtiː] , [ænd; ənd] [pʊl] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪn] [smɔːl] [kˈwɒntɪtɪz] .

it	,	and	pull	it	in	small	quantities	.
它	,	和	拉	它	在	小的	数量	.

少量多次地取出。

[duː; də] [nɒt] [pʊt] [ˈeni] [ˈbʌtə(r)] [ɒn] [jɔː(r); jə(r)] [ˈfɪŋgəz] , [bʌt; bət] [wɜːk] [fɑːst] .

Do	not	put	any	butter	on	your	fingers	,	but	work	fast	.
做	不是	放	任何	黄油	在	你的	手指	,	但	工作	快速地	.

不要在手指上涂黄油，但要动作迅速。

[ˈhɑːdbeɪk]

HARDBAKE
硬烤

硬烤

[meɪk] [ðə; ði] [ˈʃʊgə(r)] [ˈkændi] [ˈgɪv(ə)n] [əˈbʌv] ,

Make	the	sugar	candy	given	above	,
制作	这	糖	糖果	给定	多于	,

按照上述方法制作糖果。

[ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn][ə; eɪ] [lɑːdʒ] [kʌp] [ɒv; əv] [ʃeld] ['ɑːməndz] [dʒʌst] [bɪ'fɔː(r)] ['teɪkɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][frɒm; frəm][ðə; ði]

and	stir	in	a	large	cup	of	shelled	almonds	just	before	taking	it	from	the
和	搅拌	在	一个	大的	杯子	的	带壳	杏仁	只是	前	采取	它	从	这

['faɪə(r)] .

fire	.
火	.

在即将从火上移开之前，拌入一大杯去壳杏仁。

[pʊt] [ɪn] ['ʃæləʊ] , ['bʌtəd] [pænz] .

Put	in	shallow	,	buttered	pans	.
放	在	浅的	,	涂黄油的	平底锅	.

放入涂抹了黄油的浅烤盘中。

['pepəmɪnt] ['drɒps]

PEPPERMINT	DROPS
薄荷	滴

薄荷糖

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .

1	cup	of	sugar	.
1	杯子	的	糖	.

杯糖。

[ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .

2	tablespoonfuls	of	water	.
2	汤匙	的	水	.

2汤匙水。

[θriː] ['tiːspuːn,ful] [ɒv; əv] ['pepəmɪnt] ['es(ə)ns] .

3	teaspoonfuls	of	peppermint	essence	.
3	茶匙	的	薄荷	本质	.

3茶匙薄荷香精。

[bɔɪl] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd]['wɔːtə(r)] [tɪl] [wen] [juː; jʊ] [drɒp] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɪn]['wɔːtə(r)][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [meɪk] [ə; eɪ]

Boil	the	sugar	and	water	till	when	you	drop	a	little	in	water	it	will	make	a
熬	这	糖	和	水	直到什么时候		你	降低	一个	小的	在	水	它	将要	制作	一个

[fɜːm] [bɔːl] [ɪn][jɔː(r); jə(r)] ['fɪŋgəz] .

firm	ball	in	your	fingers	.
公司	球	在	你的	手指	.

将糖和水煮沸，直到滴入少量糖到水中时，糖能用手指捏成一个结实的小球。

[ðen] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] [ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn][ðə; ði] ['pepəmɪnt] , [ænd; ənd] ['keəfəli] [drɒp]

Then	take	it	off	the	fire	and	stir	in	the	peppermint	,	and	carefully	drop
然后	拿	它	离开	这	火	和	搅拌	在	这	薄荷	,	和	小心	降低

[fɔː(r)] [drɒps] ,

four	drops	,
四	滴	,

然后将其从火上移开，拌入薄荷，小心地滴入四滴。

[wʌn] [ɪg'zæktli] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [ə'nʌðə(r)] , [ɒn] [ə; eɪ] ['bʌtəd] ['plætə(r)] .

one	exactly	on	top	of	another	,	on	a	buttered	platter	.
一	确切地	在	顶部	的	其他	,	在	一个	涂黄油的	拼盘	.

一个正好叠在另一个上面，放在涂了黄油的盘子上。

[duː; də] [nɒt] [pʊt] [ðiːz] [tuː] [nɪə(r)] [tə'geðə(r)] . [-]

Do	not	put	these	too	near	together	.	[	172	]
做	不是	放	这些	也	靠近	一起	.	[	-	]

不要将它们放在太近的地方。[172]

[kriːm] ['wɔːlnʌts]

CREAM	WALNUTS
奶油	核桃

奶油核桃

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ɒv; əv] [lait] [braʊn] [ˈʃʊgə(r)] .

2	cups	of	light	brown	sugar	.
2	杯子	的	光	棕色的	糖	.

杯浅棕糖。

⅔ [kʌp] [ɒv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] .

⅔	cup	of	boiling	water	.
⅔	杯子	的	沸腾	水	.

⅔ 杯沸水。

[wʌn] [smɔːl] [ˈsɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv] [kriːm] [ɒv; əv] [ˈtɑːtə(r)] .

1	small	saltspoonful	of	cream	of	tartar	.
1	小的	一勺盐	的	奶油	的	鞑靼	.

1小勺塔塔粉。

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['wɔːlnʌts] .

1	cup	of	chopped	walnuts	.
1	杯子	的	切碎	核桃	.

1 杯切碎的核桃。

[bɔɪl] [tɪl] [ðə; ði] ['sɪrəp] [meɪks] [ə; eɪ] [θred] , [ðen] [kuːl] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] ,

Boil	till	the	syrup	makes	a	thread	,	then	cool	till	it	begins	to	thicken	,
熬	直到	这	糖浆	制作	一个	线	,	然后	凉爽的	直到	它	开始	到	加厚	,

煮至糖浆能拉出细丝，然后冷却至开始变稠。

[ænd; ənd] [stɜː(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['wɔːlnʌts] [ænd; ənd] [drɒp] [ɒn] ['bʌtəd] ['peɪpə(r)] .

and	stir	in	the	walnuts	and	drop	on	buttered	paper	.
和	搅拌	在	这	核桃	和	降低	在	涂黄油的	纸	.

拌入核桃，然后滴在涂了黄油的纸上。

[kriːm] [meɪd] [frɒm; frəm] ['aɪsɪŋ] ['ʃʊgə(r)]

CREAM	MADE	FROM	ICING	SUGAR
奶油	制成	从	糖霜	糖

糖霜

[teɪk] [ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv] [wʌn] [eg] , [ænd; ənd] ['meʒə(r)] [dʒʌst] [æz; əz] [mʌtʃ] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] ; [mɪks] [ðə; ði]

Take	the	white	of	one	egg	,	and	measure	just	as	much	cold	water	;	mix	the
拿	这	白色的	的	一	蛋	,	和	措施	只是	作为	很多	寒冷的	水	;	混合	这

[tuː] [wel] ,

two	well	,
二	出色地	,

取一个鸡蛋的蛋白，量取等量的冷水；将两者充分混合。

[ænd; ənd] [stɜː(r)] [stɪf] [wɪð] ['aɪsɪŋ] ['ʃʊgə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['fleɪvərɪŋ] , [və'nɪlə] , [ɔː(r)] ['ɑːmənd] , [ɔː(r)]

and	stir	stiff	with	icing	sugar	;	add	a	little	flavouring	,	vanilla	,	or	almond	,	or
和	搅拌	僵硬的	和	糖霜	糖	;	添加	一个	小的	调味	,	香草	,	或者	杏仁	,	或者

[pɪ'stɑːʃ] ,

pistache	,
开心果	,

加入糖粉搅拌至硬性发泡；加入少许调味料，例如香草、杏仁或开心果。

[ænd; ənd] , [fɔː(r); fə(r)] [sʌm; səm] ['kændɪz] , ['kʌlə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] ['taɪni] [spek] [ɒv; əv] [fruːt] [peɪst] .

and	,	for	some	candies	,	colour	with	a	tiny	speck	of	fruit	paste	.
和	,	为了	一些	糖果	,	颜色	和	一个	微小的	斑点	的	水果	粘贴	.

有些糖果还会加入少量果酱来着色。

[ðɪs] [ɪz] [ðə; ði] [bɪ'gɪnɪŋ] [ɒv; əv] [ɔːl] [sɔːrts] [ɒv; əv] [kriːm] ['kændi] .

This	is	the	beginning	of	all	sorts	of	cream	candy	.
这	是	这	开始	的	全部	排序	的	奶油	糖果	.

这是各种奶油糖果的起源。

['tʃɒklət] [kriːmz]
CHOCOLATE CREAMS
巧克力 乳霜

巧克力奶油

[meɪk] [ðə; ðɪ] [kriːm] ['kændi] ['ɪntuː] [bɔːlz] , [melt] [θriː] [skˈweəz] [ɒv; əv] ['tʃɒklət] ; [pʊt] [ə; eɪ] [-]
Make the cream candy into balls , melt three squares of chocolate ; put a [173]
制作 这 奶油 糖果 进入 球 , 熔化 三 正方形 的 巧克力 ; 放 一个 [-]

将奶油糖果做成球状，融化三块巧克力；放入[173]

[bɔːl] [ɒn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['skjuːə(r)] [ɔː(r)] [ə; eɪ] [fɔːk] ,
ball on a little skewer or a fork ,
球 在 一个 小的 烤肉串 或者 一个 叉 ,

用小签子或叉子串起球状物，

[ænd; ənd] [dɪp] ['ɪntuː] [ðə; ðɪ] ['tʃɒklət] [ænd; ənd] [leɪ] [ɒn] ['bʌtəd] ['peɪpə(r)] .
and dip into the chocolate and lay on buttered paper .
和 蘸 进入 这 巧克力 和 躺 在 涂黄油的 纸 .

蘸上巧克力，放在涂了黄油的纸上。

[nʌt] ['kændi]
NUT CANDY
坚果 糖果

坚果糖果

[tʃɒp] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] ['ɑːməndz] [ænd; ənd] [mɪks] [wɪð] [ðə; ðɪ] [kriːm] ['kændi] ; [meɪk] ['ɪntuː] [bɑːrz] ,
Chop a cup of almonds and mix with the cream candy ; make into bars ,
劈 一个 杯子 的 杏仁 和 混合 和 这 奶油 糖果 ; 制作 进入 酒吧 ,

将一杯杏仁切碎，与奶油糖混合；做成条状。

[ænd; ənd] [wen] [kəʊld] [kʌt] [ɪn] ['slaɪsɪz] .
and when cold cut in slices .
和 什么时候 寒冷的 切 在 切片 .

冷却后切成片。

['wɔːlnʌt] [kriːmz]
WALNUT CREAMS
核桃 乳霜

核桃奶油

[pres] [tuː] ['wɔːlnʌt] [hɑːvz] [ɒn] [smɔːl] [bɔːlz] [ɒv; əv] [kriːm] ['kændi] , [wʌn] [ɒn] ['aɪðə(r)] [saɪd] .
Press two walnut halves on small balls of cream candy , one on either side .
按 二 核桃 一半 在 小的 球 的 奶油 糖果 , 一 在 任何一个 边 .

将两半核桃分别按压在小奶油糖球的两侧。

['bʌtəskɒtʃ]
BUTTERSCOTCH
奶油糖果

奶油糖果

[sɪks] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] .
6 tablespoonfuls of brown sugar .
6 汤匙 的 棕色的 糖 .

汤匙红糖。

[ˌtuːˈtuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] .
2 tablespoonfuls of water .
2 汤匙 的 水 .

2汤匙水。

[wʌn] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .
1 tablespoonful of butter .
1 一汤匙 的 黄油 .

1汤匙黄油。

[wʌn] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ɒv; əv]['səʊdə] .

1	saltspoonful	of	soda	.
1	一勺盐	的	苏打	.

1 茶匙小苏打。

[bɔɪl] [ɔːl] [tə'geðə(r)] , [wɪ'ðaʊt] ['stɜːrɪŋ] , [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['hɑːd(ə)n] [ɪn]['wɔːtə(r)] ; [ðen] [pʊt] [ɪn][ə; eɪ] [smɔːl] [-

Boil	all	together	,	without	stirring	,	till	it	hardens	in	water	;	then	put	in	a	small	[	174
熬	全部	一起	,	没有	搅拌	,	直到	它	硬化	在	水	;	然后	放	在	一个	小的	[	-

]

]

将所有材料一起煮沸，不要搅拌，直到在水中变硬；然后放入一个小[174]

['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [və'nɪlə] [ænd; ənd][pɔː(r)][æt; ət][wʌns][ɒn][ə; eɪ] ['bʌtəd] [dɪʃ] .

teaspoonful	of	vanilla	and	pour	at	once	on	a	buttered	dish	.
一茶匙	的	香草	和	倒	在	一次	在	一个	涂黄油的	盘子	.

取一茶匙香草精，立即淋在涂了黄油的盘子上。

[wen] [hɑːd] [breɪk] [ʌp] ['ɪntuː] [skˈweəz] .

When	hard	break	up	into	squares	.
什么时候	难的	休息	向上	进入	正方形	.

坚硬时会碎成方块。

[pɪnoʊʃ]

PINOCHE

皮诺切

皮诺什

[wʌn] [kʌp] [laɪt] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] .

1	cup	light	brown	sugar	.
1	杯子	光	棕色的	糖	.

杯浅棕糖。

[wʌn] [kʌp] [kriːm] .

1	cup	cream	.
1	杯子	奶油	.

1 杯奶油。

[wʌn] [kʌp] ['wɔːlnʌts] , [tʃɒpt] [faɪn] .

1	cup	walnuts	,	chopped	fine	.
1	杯子	核桃	,	切碎	美好的	.

1 杯核桃碎。

['bʌtə(r)] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['wɔːlnʌt] .

Butter	the	size	of	a	walnut	.
黄油	这	尺寸	的	一个	核桃	.

取核桃大小的黄油。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [və'nɪlə] .

1	teaspoonful	vanilla	.
1	一茶匙	香草	.

1茶匙香草精。

[kʊk] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [kriːm] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [meɪks] [ə; eɪ] [bɔːl] [ɪn]['wɔːtə(r)] ; [ðen] [pʊt] [ɪn][ðə; ði] ['bʌtə(r)]

Cook	the	sugar	and	cream	till	it	makes	a	ball	in	water	;	then	put	in	the	butter
厨师	这	糖	和	奶油	直到	它	制作	一个	球	在	水	;	然后	放	在	这	黄油

,

,

,

将糖和奶油煮至遇水成团；然后加入黄油，

[və'nɪlə] , [ænd; ənd] [nʌts] , [ænd; ənd] [biːt] [tɪl] ['kriːmi] [ænd; ənd] [spred] [ɒn][ə; eɪ] [dɪʃ] .

vanilla	,	and	nuts	,	and	beat	till	creamy	and	spread	on	a	dish	.
香草	,	和	坚果	,	和	打	直到	奶油状	和	传播	在	一个	盘子	.

加入香草精和坚果，搅拌至顺滑，然后涂抹在盘子上。

['bɛtiz] ['ɒrɪndʒ] ['kændi]

BETTY'S	ORANGE	CANDY
贝蒂的	橙子	糖果

贝蒂的橙子糖果

['betɪ] [wɒz; wəz] ['mɑːrgərəts] [pə'tɪkjələ(r)] [frend] , [səʊ] [ðɪs] [wɒz; wəz][hɜː(r); hə(r)] ['feɪvərɪt] ['resəpi] :

Betty	was	Margaret's	particular	friend	,	so	this	was	her	favourite	recipe	:
贝蒂	曾是	玛格丽特的	特别的	朋友	,	所以	这	曾是	她	最喜欢的	食谱	:

贝蒂是玛格丽特的好朋友，所以这是她最喜欢的食谱：

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʃʊgə(r)] .

2	cups	sugar	.
2	杯子	糖	.

2 杯糖。

[dʒuːs][ɒv; əv][wʌn] ['ɒrɪndʒ] . [-]

Juice	of	one	orange	.	[	175	]
汁	的	一	橙子	.	[	-	]

一个橙子的汁。[175]

[bɔɪl] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['hɑːd(ə)n] [ɪn]['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [ðen] [pʊl] [ˌaɪ 'tiː] .

Boil	till	it	hardens	in	water	,	and	then	pull	it	.
熬	直到	它	硬化	在	水	,	和	然后	拉	它	.

煮至在水中变硬，然后取出。

[kriːmd] [deɪts] , [fɪgz] , [ænd; ənd] ['tʃeriz]

CREAMED	DATES	,	FIGS	,	AND	CHERRIES
奶油	日期	,	菲格斯	,	和	樱桃

奶油枣、无花果和樱桃

[meɪk] [ðə; ðɪ][pleɪn] [kriːm] ['kændi] , [æz; əz] [bɪ'fɔː(r)] ; [wɒʃ] [ðə; ðɪ] [deɪts] [wel] , ['əʊpən][æt; ət][wʌn] [saɪd] ,

Make	the	plain	cream	candy	,	as	before	;	wash	the	dates	well	,	open	at	one	side	,
制作	这	清楚的	奶油	糖果	,	作为	前	;	洗	这	日期	出色地	,	打开	在	一	边	,

按照之前的步骤制作原味奶油糖；将枣洗净，从一侧切开，

[ænd; ənd] [teɪk] [aʊt] [ðə; ðɪ] [stəʊnz] [ænd; ənd] [pres] [ɪn][ə; eɪ] [bɔːl] [ɒv; əv][ðə; ðɪ]['kændi] ; [liːv] [ðə; ðɪ][saɪd]

and	take	out	the	stones	and	press	in	a	ball	of	the	candy	;	leave	the	side
和	拿	出去	这	石头	和	按	在	一个	球	的	这	糖果	;	离开	这	边

['əʊpən] .

open	.
打开	.

取出石头，压入一团糖果；侧面保持开口。

[juː; jʊ][kæn; kən]['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)] [ɪf] [juː; jʊ] [tʃuːz] .

You	can	sprinkle	with	granulated	sugar	if	you	choose	.
你	能	撒	和	颗粒状	糖	如果	你	选择	.

如果喜欢，可以撒上一些砂糖。

[kʌt] [fɪgz] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] , [ænd; ənd][rəʊl] [iːtʃ] [piːs] [ɪn][ðə; ðɪ] [kriːm] ['kændi] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['hɪd(ə)n] .

Cut	figs	in	small	pieces	,	and	roll	each	piece	in	the	cream	candy	till	it	is	hidden	.
切	无花果	在	小的	件	,	和	卷	每个	片	在	这	奶油	糖果	直到	它	是	隐	.

将无花果切成小块，然后将每一块无花果在奶油糖中滚一滚，直到完全被奶油糖包裹住。

[fɔː(r); fə(r)][ðə; ðɪ] ['tʃeriz] , ['kʌlə(r)] [ðə; ðɪ] [kriːm] ['kændi] [laɪt] [pɪŋk] [ænd; ənd] [meɪk] ['ɪntuː]['lɪt(ə)l] [bɔːlz] .

For	the	cherries	,	colour	the	cream	candy	light	pink	and	make	into	little	balls	.
为了	这	樱桃	,	颜色	这	奶油	糖果	光	粉色的	和	制作	进入	小的	球	.

将奶油糖染成浅粉色，做成小球，制成樱桃形状。

[ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [iːtʃ] [pres] [ə; eɪ] ['kændid] ['tʃeri] .

On	top	of	each	press	a	candied	cherry	.
在	顶部	的	每个	按	一个	脯	樱桃	.

每个压花器顶部都放着一颗糖渍樱桃。

[deɪts] [wɪð] [nʌts]

DATES	WITH	NUTS
日期	和	坚果

枣子配坚果

[wɒʃ] [ænd; ənd] [waɪp] [ðə; ði] [deɪts] [draɪ] , [ænd; ənd] [teɪk] [aʊt] [ðə; ði] [stəʊnz] .

Wash	and	wipe	the	dates	dry	,	and	take	out	the	stones	.
洗	和	擦拭	这	日期	干燥	,	和	拿	出去	这	石头	.

将枣洗净擦干，取出枣核。

[pʊt] [hɑːf] [æn; ən] ['ɪŋglɪʃ] ['wɔːlnʌt] [ɪn] [iːtʃ] [ænd; ənd] [pres] [ðə; ði] ['edʒɪz] [tə'geðə(r)] ; [rəʊl] [ɪn] ['grænjʊleɪtɪd] ['ʃʊgə(r)] .

Put	half	an	English	walnut	in	each	and	press	the	edges	together	;	roll	in	granulated	sugar	.
放	一半	一个	英语	核桃	在	每个	和	按	这	边缘	一起	;	卷	在	颗粒状	糖	.

在每个面团里放入半颗英国核桃，将边缘捏合在一起；然后在砂糖中滚一滚。

[smɔːl] [fɪgz] [meɪ] [biː; bi] [prɪ'peəd] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] [weɪ] . [-]

Small	figs	may	be	prepared	in	the	same	way	.	[	176	]
小的	无花果	可能	是	准备	在	这	相同的	方式	.	[	-	]

小无花果也可以用同样的方法制备。[176]

['mɑːrgərəts] [skuːl] ['lʌntʃən]

MARGARET'S	SCHOOL	LUNCHEONS
玛格丽特的	学校	午餐会

玛格丽特的学校午餐

[æz; əz] ['mɑːgrət] [hæd; həd] [tuː; tə] [teɪk] [hɜː(r); hə(r)] ['lʌntʃən] [tuː; tə] [skuːl] [wɪð] [hɜː(r); hə(r)] ['sʌmtaɪmz]

As	Margaret	had	to	take	her	luncheon	to	school	with	her	sometimes
作为	玛格丽特	有	到	拿	她	午餐	到	学校	和	她	有时

,

,

,

由于玛格丽特有时需要带午餐去学校，

[ʃiː; ʃi] [hæd; həd] [tuː; tə] [lɜːn] [haʊ] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [gʊd] ['meni] [kaɪndz] [ɒv; əv] ['sænwɪtʃz] ,

she	had	to	learn	how	to	make	a	good	many	kinds	of	sandwiches	,
她	有	到	学习	如何	到	制作	一个	好的	许多	种类	的	三明治	,

她必须学会制作很多种三明治。

[bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ʃiː; ʃi] [suːn] [gruː] ['taɪəd] [ɒv; əv] [wʌn] [ɔː(r)] [tuː] [sɔːrts] .

because	she	soon	grew	tired	of	one	or	two	sorts	.
因为	她	很快	生长	疲劳的	的	一	或者	二	排序	.

因为她很快就对一两种人感到厌倦了。

[kʌt] [ðə; ði] [bred] ['veri] [θɪn] [ænd; ənd] [spred] ['laɪtli] [wɪð] ['bʌtə(r)] ,

Cut	the	bread	very	thin	and	spread	lightly	with	butter	,
切	这	面包	非常	薄的	和	传播	轻轻	和	黄油	,

将面包切成薄片，并轻轻涂抹一层黄油。

[ænd; ənd] ['ɑːftə(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [dʌn] [trɪm] [ɒf] [ðə; ði] [krʌsts] ['niːtli] , [nɒt] ['teɪkɪŋ] [ɒf] [ɔːl] [ðə; ði] [krʌst] ,

and	after	they	are	done	trim	off	the	crusts	neatly	,	not	taking	off	all	the	crust	,
和	后	他们	是	完毕	修剪	离开	这	外壳	整齐地	,	不是	采取	离开	全部	这	地壳	,

烤好后，将面包皮整齐地切掉，但不要完全去掉。

[bʌt; bət] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði] [tuː] ['piːsɪz] ['iːv(ə)n] .

but	making	the	two	pieces	even	.
但	制作	这	二	件	甚至	.

但要让两块板子大小相等。

[fɔː(r); fə(r)] [pleɪn] [miːt] ['sænwɪtʃz] , [tʃɒp] [ðə; ði] [miːt] ['veri] [faɪn] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [sɔːlt] , [ænd; ənd]

For	plain	meat	sandwiches	,	chop	the	meat	very	fine	,	sprinkle	with	salt	,	and
为了	清楚的	肉	三明治	,	劈	这	肉	非常	美好的	,	撒	和	盐	,	和

[spred] [ɒn][ðə; ði] [bred] ;

spread	on	the	bread	;
传播	在	这	面包	;

如果要做简单的肉三明治，将肉切成细丝，撒上盐，涂抹在面包上；

[ɪf] [ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [tuː] [draɪ] , [pʊt] [ɪn][ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l] [kriːm] [æz; əz][juː; jʊ] [tʃɒp] [ðə; ði] [miːt] .

if	it	is	too	dry	,	put	in	a	very	little	cream	as	you	chop	the	meat	.
如果	它	是	也	干燥	,	放	在	一个	非常	小的	奶油	作为	你	劈	这	肉	.

如果太干，可以在切肉的时候加入少量奶油。

[eg] ['sænwɪtʃz]

EGG	SANDWICHES
蛋	三明治

鸡蛋三明治

[meɪk] [ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l] [frentʃ] ['dresɪŋ] — [ə'baʊt] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ɔɪl] , [ə; eɪ] ['sprɪŋklɪŋ] [ɒv; əv]

Make	a	very	little	French	dressing	—	about	a	teaspoonful	of	oil	,	a	sprinkling	of
制作	一个	非常	小的	法语	敷料	—	关于	一个	一茶匙	的	油	,	一个	洒	的

[sɔːlt] ,

salt	,
盐	,

做一点点法式沙拉酱——大约一茶匙油，少许盐，

[ænd; ənd][fɔː(r)] [drɒps] [ɒv; əv] ['lemən] [dʒuːs] [-]

and	four	drops	of	lemon	juice	[	177	]
和	四	滴	的	柠檬	汁	[	-	]

以及四滴柠檬汁[177]

[ɔː(r)]['vɪnɪgə(r)] .

or	vinegar	.
或者	醋	.

或者醋。

[tʃɒp] [ə; eɪ][hɑːd] - [bɔɪld] [eg] ['veri] [faɪn] , [mɪks] [wɪð] [ðə; ði] ['dresɪŋ] , [ænd; ənd] [spred] .

Chop	a	hard	-	boiled	egg	very	fine	,	mix	with	the	dressing	,	and	spread	.
劈	一个	难的	-	煮沸	蛋	非常	美好的	,	混合	和	这	敷料	,	和	传播	.

将煮熟的鸡蛋切碎，与调味料混合，涂抹在面包上。

['letɪs] ['sænwɪtʃz]

LETTUCE	SANDWICHES
莴苣	三明治

生菜三明治

[spred] [ðə; ði] [bred] , [leɪ] [ɒn][ə; eɪ] ['letɪs] - [liːf] , [ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [frentʃ] ['dresɪŋ] , [ɔː(r)] [wɪð] [ˌmeɪə'neɪz] .

Spread	the	bread	,	lay	on	a	lettuce	-	leaf	,	and	cover	with	French	dressing	,	or	with	mayonnaise	.
传播	这	面包	,	躺	在	一个	莴苣	-	叶子	,	和	覆盖	和	法语	敷料	,	或者	和	蛋黄酱	.

将面包抹上酱汁，放在生菜叶上，淋上法式沙拉酱或蛋黄酱。

[ðiːz] ['sænwɪtʃz] [ɑː(r); ə(r)] [ə'baʊt] [ðə; ði] [best] [fɔː(r); fə(r)] [skuːl] , [æz; əz] [ðeɪ] [duː; də] [nɒt] [get] [draɪ] .

These	sandwiches	are	about	the	best	for	school	,	as	they	do	not	get	dry	.
这些	三明治	是	关于	这	最好的	为了	学校	,	作为	他们	做	不是	得到	干燥	.

这些三明治非常适合带去学校，因为它们不会变干。

['seləri] ['sænwɪtʃz]
CELERY SANDWICHES
芹菜 三明治

芹菜三明治

[tʃɒp] [ðə; ði] ['seləri] [faɪn] , [mɪks] [wɪð] [ə; eɪ] [frentʃ] [ɔ:(r)] [ˌmeɪə'neɪz] ['dresɪŋ] , [ænd; ənd] [spred] .
Chop the celery fine , mix with a French or mayonnaise dressing , and spread .
劈 这 芹菜 美好的 , 混合 和 一个 法语 或者 蛋黄酱 敷料 , 和 传播 .

将芹菜切碎，与法式沙拉酱或蛋黄酱混合，涂抹在面包上。

['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] ['seləri] ['sænwɪtʃz]
CHICKEN AND CELERY SANDWICHES
鸡 和 芹菜 三明治

鸡肉芹菜三明治

[mɪks] [tʃɒpt] ['seləri] [ænd; ənd] [tʃɒpt] ['tʃɪkɪn] , [æz; əz] [mʌtʃ] [ɒv; əv][wʌn][æz; əz][ðə; ði]['ʌðə(r)] ,
Mix chopped celery and chopped chicken , as much of one as the other ,
混合 切碎 芹菜 和 切碎 鸡 , 作为 很多 的 一 作为 这 其他 ,

将切碎的芹菜和切碎的鸡肉混合，两者用量相等。

[wet] [wɪð] [frentʃ] [ɔ:(r)] [ˌmeɪə'neɪz] ['dresɪŋ] , [ænd; ənd] [spred] . [-]
wet with French or mayonnaise dressing , and spread . [178]
湿的 和 法语 或者 蛋黄酱 敷料 , 和 传播 . [-]

淋上法式沙拉酱或蛋黄酱，然后涂抹。[178]

[ˌsɑ:'di:n] ['sænwɪtʃz]
SARDINE SANDWICHES
沙丁鱼 三明治

沙丁鱼三明治

[skreɪp] [ɒf] [ɔ:l][ðə; ði][skɪn][frɒm; frəm][ðə; ði] [sɑ:'di:nz] ,
Scrape off all the skin from the sardines ,
刮 离开 全部 这 皮肤 从 这 沙丁鱼 ,

将沙丁鱼的皮全部刮掉。

[ænd; ənd] [teɪk] [aʊt][ðə; ði][bəʊnz][ænd; ənd][dreɪn][ðem; ðəm][baɪ] ['leɪɪŋ] [ðem; ðəm][ɒn]['peɪpə(r)] ;
and take out the bones and drain them by laying them on paper ;
和 拿 出去 这 骨头 和 流走 他们 经过 躺下 他们 在 纸 ;

取出骨头，放在纸上沥干水分；

[mæʃ] [ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔ:k] , [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['lemən] [dʒu:s] , [ænd; ənd] [spred] .
mash them with a fork , and sprinkle with lemon juice , and spread .
捣碎 他们 和 一个 叉 , 和 撒 和 柠檬 汁 , 和 传播 .

用叉子将它们捣碎，撒上柠檬汁，然后涂抹开。

[tə'mɑ:təʊ][ænd; ənd] [tʃi:z] ['sænwɪtʃz]
TOMATO AND CHEESE SANDWICHES
番茄 和 奶酪 三明治

番茄奶酪三明治

[slaɪs][ə; eɪ][smɔ:l] , [fɜ:m][tə'mɑ:təʊ]['veri] [θɪn] [ɪn'di:d] , [ænd; ənd] [teɪk] [aʊt][ɔ:l][ðə; ði] [si:dz] [ænd; ənd]
Slice a small , firm tomato very thin indeed , and take out all the seeds and
片 一个 小的 , 公司 番茄 非常 薄的 的确 , 和 拿 出去 全部 这 种子 和
[sɒft] [pʌlp] ,
soft pulp ,
柔软的 纸浆 ,

将一个小而结实的番茄切成非常薄的片，并去除所有的籽和软瓤。

['li:vɪŋ] ['əʊnli][ðə; ði][fɜ:m] [pɑ:t] ; [pʊt] [wʌn] [slaɪs] [ɒn][ðə; ði] [bred] ,
leaving only the firm part ; put one slice on the bread ,
离开 仅有的 这 公司 部分 ; 放 一 片 在 这 面包 ,

只留下较硬的部分；将一片放在面包上，

[ænd; ənd] [wʌn] [θɪn] ['ʃeɪvɪŋ] [ɒv; əv] [tʃi:z] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'ti:] , [ænd; ənd] [ðen] [pʊt] [ɒn] [bred] .

and	one	thin	shaving	of	cheese	over	it	,	and	then	put	on	bread	.
和	一	薄的	剃须	的	奶酪	超过	它	,	和	然后	放	在	面包	.

在上面放一层薄薄的奶酪片，然后放在面包上。

[ə; eɪ] [slaɪs] [ɒv; əv] [tə'mɑ:təʊ] [wɪð] [ə; eɪ] ['spredɪŋ] [ɒv; əv] [ˌmeɪə'neɪz] [meɪks] [ə; eɪ] [naɪs] ['sænwɪʧ] .

A	slice	of	tomato	with	a	spreading	of	mayonnaise	makes	a	nice	sandwich	.
一个	片	的	番茄	和	一个	传播	的	蛋黄酱	制作	一个	好的	三明治	.

一片番茄抹上蛋黄酱，就是一份美味的三明治。

[ðə; ði] [end] [-]

THE	END	[	179	]
这	结尾	[	-	]

结局[179]

['ɪndeks]

INDEX
指数

指数

['æp(ə)l] ['ʃɑ:lət] , -

Apple	Charlotte	,	113
苹果	夏洛特	,	-

苹果夏洛特，113

[ə'spærəgəs] , -

Asparagus	,	103
芦笋	,	-

芦笋，103

['bætʃələ(r)] ['brekfəst] , -

Bachelor	breakfast	,	27
学士	早餐	,	-

单身汉早餐，27

['beɪkən] , [fraɪd] , -

Bacon	,	fried	,	25
熏肉	,	油煎	,	-

培根，煎，25

['lɪvə(r)] [ænd; ənd] , -

liver	and	,	26
肝	和	,	-

肝脏和，26

[bi:nz] , [frentʃ] , -

Beans	,	French	,	103
豆子	,	法语	,	-

法式豆子，103

[bi:f] , [tu:; tə] ['pɪkl] , -

Beef	,	to	pickle	,	75
牛肉	,	到	泡菜	,	-

牛肉，腌制，75

[bi:ts] , -

Beets	,	100
甜菜	,	-

甜菜根，100

[stʌft] , -

stuffed	,	101
填充	,	-

塞满的，101

[bɜːdz] - [nests] , -
Birds ' nests , 12
鸟类 - 巢穴 , -

鸟巢，12

['bɪskɪt] , ['beɪkɪŋ] - ['paʊdə(r)] , -
Biscuit , baking - powder , 34
饼干 , 烘烤 - 粉末 , -

饼干，泡打粉，34

[blə'mɒnʒ] , -
Blancmange , 107
布丁 , -

布丁，107

['tʃɒklət] , -
chocolate , 108
巧克力 , -

巧克力，108

['brændi] [snæps] , -
Brandy snaps , 149
白兰地 快照 , -

白兰地脆饼，149

[brɔːn] , -
Brawn , 69
膂力 , -

布朗，69岁

[bʌnz] , [kriːm] , -
Buns , cream , 130
面包 , 奶油 , -

奶油面包，130

['dʒɪndʒə(r)] , -
ginger , 79
姜 , -

姜，79

['grænˌmʌðərz] ['ʃʊgə(r)] , -
grandmother's sugar , 81
祖母的 糖 , -

祖母的糖，81

['bʌtəskɒtʃ] , -
Butterscotch , 173
奶油糖果 , -

奶油糖，173

[keɪk] [ænd; ənd] ['kʌstəd] , -
Cake and custard , 112
蛋糕 和 蛋奶冻 , -

蛋糕和蛋奶沙司，112

[keɪk] , -
Cake , 144
蛋糕 , -

蛋糕，144

['kəʊkəˌnʌt] , -
cocoanut , 151
椰子 , -

椰子，151

['tʃɒklət] , -
chocolate , 156
巧克力 , -

巧克力，156

['deɪnɪʃ] , -
Danish , 150
丹麦语 , -

丹麦语，150

['dɒmɪnəʊ] , -
Domino , 147
骨牌 , -

多米诺，147

[dʌn'diː] , -
Dundee , 151
邓迪 , -

邓迪，151

['iːzi] [fruːt] , -
easy fruit , 159
简单的 水果 , -

易得的水果，159

['ɛlənɔːrz] , -
Eleanor's , 145
埃莉诺的 , -

埃莉诺，145

[dʒuː] , -
jou , 152
你的 , -

jou，152

['leɪə(r)] , -
layer , 149
层 , -

层，149

['lɪt(ə)l] ['feðə(r)] , -
little feather , 146
小的 羽毛 , -

小羽毛，146

['mɑːrgərəts] [əʊn] , -
Margaret's own , 147
玛格丽特的 自己的 , -

玛格丽特自己的，147

['noʊəz] [bʌn] , -
Noah's bun , 156
诺亚的 包子 , -

诺亚的面包，156

[rɪtʃ] , -
rich , 153
富有的 , -

富有，153

[spʌndʒ] , -
sponge , 148
海绵 , -

海绵，148

[keɪks] , ['ɛlənɔːrz] , -
Cakes , Eleanor's , 145
蛋糕 , 埃莉诺的 , -

蛋糕，埃莉诺的，145

['fɪlɪŋ] [fɔː(r); fə(r)]['leɪə(r)] , - - [naɪn]
filling for layer , 158 - 9
填充 为了 层 , - - 9

填充层，158-9

['grɪdl] , -
griddle , 37
烤盘 , -

烤盘，37

[kwiːn] , -
queen , 154
女王 , -

女王，154

[tiː] , -
tea , 163
茶 , -

茶，163

['kændi] , ['bɛtiz] ['ɒrɪndʒ] , -
Candy , Betty's orange , 174
糖果 , 贝蒂的 橙子 , -

糖果，贝蒂的橙子，174

['ʃʊgə(r)] , -
sugar , 170
糖 , -

糖，170

[nʌt] , -
nut , 173
坚果 , -

坚果，173

['kærət] [krəu'kets] , -
Carrot croquettes , 105
胡萝卜 炸丸子 , -

胡萝卜炸丸子，105

[tʃiːz] [fɒn'duː] , -
Cheese fondu , 55
奶酪 丰杜 , -

奶酪火锅，55

[strɔːz] , -
straws , 76
吸管 , -

吸管，76

[tʃiːz] [keɪks] , ['lemən] , -
Cheese cakes , lemon , 123
奶酪 蛋糕 , 柠檬 , -

柠檬芝士蛋糕，123

['tʃeriz] , [kriːmd] , -
Cherries , creamed , 175
樱桃 , 奶油 , -

奶油樱桃，175

['tʃɪkɪn] , [kri:md] , -
Chicken , creamed , 50
鸡 , 奶油 , -

奶油鸡肉，50

[mɪnst] , -
minced , 54
剁碎 , -

切碎，54

[prest] , -
pressed , 59
按下 , -

按下，59

['tʃɒklət] , -
Chocolate , 84
巧克力 , -

巧克力，84

[blə'mɒnʒ] , -
blancmange , 108
布丁 , -

布丁，108

[tʃɒps] , [fraɪd] , -
Chops , fried , 26
排骨 , 油煎 , -

炸猪排，26

[grɪld] , -
grilled , 25
烤 , -

烤制，25

['kəʊkəʊ] , -
Cocoa , 84
可可 , -

可可，84

['kɒfi] , -
Coffee , 38
咖啡 , -

咖啡，38

[frentʃ] , -
French , 39
法语 , -

法国，39

['kɒmpɒt] [ɒv; əv] ['ɒrɪndʒɪz] [ænd; ənd] ['tʃesnʌts] , -
Compote of oranges and chestnuts , 129
果酱 的 橙子 和 栗子 , -

橙子栗子蜜饯，129

['kɒtɪdʒ] [paɪ] , -
Cottage pie , 53
小屋 馅饼 , -

牧羊人派，53

[kræb] , [drest] , -
Crab , dressed , 48
螃蟹 , 穿着 , -

蟹肉，已处理，48

[hɒt] , -
hot , 49
热的 , -

热门，49

['krækəz] , [kri:m] , -
Crackers , cream , 36
饼干 , 奶油 , -

饼干、奶油、36

[kri:m] , ['aɪsɪŋ]['ʃʊgə(r)] , -
Cream , icing sugar , 172
奶油 , 糖霜 糖 , -

奶油、糖粉、172

[kri:mz] , ['tʃɒklət] , -
Creams , chocolate , 172
乳霜 , 巧克力 , -

奶油，巧克力，172

['wɔ:lnʌt] , -
walnut , 173
核桃 , -

核桃，173

[kri:md] ['tʃeriz] , -
Creamed cherries , 175
奶油 樱桃 , -

奶油樱桃，175

[kri:md] [deɪts] , - [-]
Creamed dates , 175 [180]
奶油 日期 , - [-]

奶油枣，175[180]

[fɪgz] , -
figs , 175
无花果 , -

无花果，175

['kʌstəd] , [beɪkt] , -
Custard , baked , 109
蛋奶冻 , 烘焙 , -

烤蛋奶冻，109

[keɪk] [ænd; ənd] , -
cake and , 112
蛋糕 和 , -

蛋糕和，112

['kəʊkəˌnʌt] , -
cocoanut , 109
椰子 , -

椰子，109

['kʌtlits] , [vi:l] , -
Cutlets , veal , 28
肉饼 , 小牛肉 , -

小牛肉排，28

[deɪts] [wɪð] [nʌts] , -
Dates with nuts , 175
日期 和 坚果 , -

枣配坚果，175

[kri:md] , -
creamed , 175
奶油 , -

奶油状，175

['doʊnʌts] , -
Doughnuts , 162
甜甜圈 , -

甜甜圈，162

['dresɪŋ] , [frentʃ] , -
Dressing , French , 66
敷料 , 法语 , -

法式着装，66

[ɪ'klɛəz] , -
Éclairs , 130
闪电泡芙 , -

闪电泡芙，130

[egz] ['bɔ:ldwɪn] , -
Eggs Baldwin , 11
鸡蛋 鲍德温 , -

鲍德温·埃格斯，11

[kri:md] , -
creamed , 11
奶油 , -

奶油状，11

[ɒn] [təʊst] , -
on toast , 52
在 吐司 , -

吐司上，52

['devld] , -
devilled , 18
魔鬼般的 , -

魔鬼，18

[fraɪd] , [ænd; ənd]['beɪkən] , -
fried , and bacon , 16
油煎 , 和 熏肉 , -

炸物和培根，16

[hæm][ænd; ənd] , -
ham and , 16
火腿 和 , -

火腿和，16

[ɪn] [bedz] , -
in beds , 52
在 床 , -

床位：52

[keɪsɪz] , -
cases , 15
案例 , -

病例，15例

['dʌb(ə)l] [kri:m] , -
double cream , 51
双倍的 奶油 , -

双倍奶油，51

[pəʊtʃt] , [sɪks]
poached , 6
偷猎 , 6

偷猎，6

[wɪð] [waɪt] [sɔːs] , ['sɛvən]
with white sauce , 7
和 白色的 酱 , 7

配白酱，7

['skæləpt; 'skɒləpt] , -
scalloped , 50
扇贝状的 , -

扇贝状，50

[skɒtʃ] , -
Scotch , 17
苏格兰威士忌 , -

苏格兰威士忌，17

['skræmb(ə)ld] , [eit]
scrambled , 8
打乱 , 8

打乱，8

[wɪð] [tʃiːz] , -
with cheese , 15
和 奶酪 , -

加奶酪，15

['tʃɪkɪn] , -
chicken , 10
鸡 , -

鸡肉，10

['pɑːsli] , [naɪn]
parsley , 9
香菜 , 9

欧芹，9

[tə'mɑːtəʊ] , [naɪn]
tomato , 9
番茄 , 9

番茄，9

[tuː; tə] [bɔɪl] , [sɪks]
to boil , 6
到 熬 , 6

煮沸，6

[fɪgz] , [kriːmd] , -
Figs , creamed , 175
无花果 , 奶油 , -

无花果，奶油状，175

['fɪlɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [keɪks] , -
Filling for cakes , 158
填充 为了 蛋糕 , -

蛋糕馅料，158

['kærəmel] , -
caramel , 159
焦糖 , -

焦糖，159

[fɪg] , -
fig , 158
如图 , -

图158

[nʌt] [ænd; ənd] ['reɪzn] , -
nut and raisin , 158
坚果 和 葡萄干 , -

坚果和葡萄干，158

['ɒrɪndʒ] , -
orange , 159
橙子 , -

橙色，159

[fɪʃ] [keɪks] , -
Fish cakes , 20
鱼 蛋糕 , -

鱼饼，20

[kri:md] , -
creamed , 47
奶油 , -

奶油状，47

['skæləpt; 'skɒləpt] , -
scalloped , 21
扇贝状的 , -

扇贝状，21

[tu:; tə] [bɔɪl] , -
to boil , 24
到 熬 , -

煮沸，24

[grɪl] , -
grill , 24
炙烤 , -

烤架，24

['fləʊtɪŋ] ['aɪlənd] , -
Floating island , 111
漂浮的 岛 , -

浮岛，111

[frentʃ] ['pænkeɪks] , -
French pancakes , 136
法语 煎饼 , -

法式薄饼，136

[frentʃ] [pi:tʃ] [paɪ] , -
French peach pie , 168
法语 桃 馅饼 , -

法式桃子派，168

[fru:t] ['dʒeli] , -
Fruit jelly , 126
水果 果冻 , -

水果冻，126

['fraɪɪŋ] [fæt] , [tu:; tə] [ki:p] , -
Frying fat , to keep , 32
煎炸 胖的 , 到 保持 , -

煎炸油脂，保存，32

[tuː; tə] [nəʊ] [wen] ['bɔɪlɪŋ] , -
to know when boiling , 33
到 知道 什么时候 沸腾 , -

要知道何时沸腾，33

['dʒɪndʒə(r)][bɪə(r)] , -
Ginger beer , 83
姜 啤酒 , -

姜汁啤酒，83

['dʒɪndʒəbred] , -
Gingerbread , 77
姜饼 , -

姜饼，77

[hɒt] , [sɒft] , -
hot , soft , 78
热的 , 柔软的 , -

热的，柔软的，78

['dʒɪndʒə(r)] [bʌnz] , -
Ginger buns , 79
姜 面包 , -

姜饼，79

['grɪdl] - [keɪks] , -
Griddle - cakes , 37
烤盘 - 蛋糕 , -

煎饼，37

['hædək] , [draɪd] , -
Haddock , dried , 22
黑线鳕 , 干燥 , -

黑线鳕，干，22

[skɒtʃ] [draɪd] , -
Scotch dried , 22
苏格兰威士忌 干燥 , -

苏格兰干威士忌，22

[hæm][ænd; ənd] [egz] , -
Ham and eggs , 16
火腿 和 鸡蛋 , -

火腿和鸡蛋，16

[muːs] , -
mousse , 67
摩丝 , -

慕斯，67

['hɑːdbeɪk] , -
Hardbake , 171
硬烤 , -

哈德贝克，171

[hæʃ] , -
Hash , 62
哈希 , -

哈希值，62

['ɔːd(ə)n(ə)ri] , -
ordinary , 69
普通的 , -

普通，69

[ˈherɪŋz] , [ˈpɪkld] , -
Herrings , pickled , 21
鲱鱼 , 腌制 , -

腌鲱鱼，21

[aɪs] , [ˈlemən] , -
Ice , lemon , 143
冰 , 柠檬 , -

冰块、柠檬、143

[ˈɒrɪndʒ] , -
orange , 143
橙子 , -

橙色，143

[ˈrɑːzbəri] , -
raspberry , 144
覆盆子 , -

覆盆子，144

[ˈstrɔːbəri] , -
strawberry , 143
草莓 , -

草莓，143

[kriːm] , -
cream , 136
奶油 , -

奶油，136

[ˈkɒfi] , -
coffee , 141
咖啡 , -

咖啡，141

[ˈtʃɒklət] , -
chocolate , 141
巧克力 , -

巧克力，141

[frentʃ] , -
French , 139
法语 , -

法国，139

[piːtʃ] , -
peach , 142
桃 , -

桃子，142

[pleɪn] , -
plain , 139
清楚的 , -

普通，139

[ˈstrɔːbəri] , -
strawberry , 142
草莓 , -

草莓，142

[ˈaɪsɪŋ] , [ˈkærəmel] , -
Icing , caramel , 162
糖霜 , 焦糖 , -

糖霜，焦糖，162

['tʃɒklət] , - , -
chocolate , 145 , 161
巧克力 , - , -

巧克力，145，161

[pleɪn] , -
plain , 161
清楚的 , -

普通，161

['dʒeli] , [fruːt] , -
Jelly , fruit , 126
果冻 , 水果 , -

果冻，水果，126

['lemən] , -
lemon , 124
柠檬 , -

柠檬，124

['ɒrɪndʒ] , -
orange , 125
橙子 , -

橙色，125

[pruːn] , -
prune , 126
修剪 , -

修剪，126

['dʒʌŋkɪt] , -
Junket , 120
公款旅行 , -

公爵领地，120

['lemən] [tʃiːz] [keɪks] , -
Lemon cheese cakes , 123
柠檬 奶酪 蛋糕 , -

柠檬芝士蛋糕，123

['dʒeli] , -
jelly , 124
果冻 , -

果冻，124

['pʊdɪŋ] , -
pudding , 114
布丁 , -

布丁，114

[ˌlemə'neɪd] , -
Lemonade , 83
柠檬水 , -

柠檬水，83

['lɪvə(r)][ænd; ənd]['beɪkən] , -
Liver and bacon , 26
肝 和 熏肉 , -

肝脏和培根，26

['lɒbstə(r)] , [kriːmd] , - [-]
Lobster , creamed , 48 [181]
龙虾 , 奶油 , - [-]

奶油龙虾，48[181]

[pleɪn] [drest] , -
plain dressed , 57
清楚的 穿着 , -

衣着朴素，57岁

['sæləd] , -
salad , 73
沙拉 , -

沙拉，73

[lʌntʃ] [rəʊl] , -
Lunch roll , 61
午餐 卷 , -

午餐卷，61

[ˌmækə'rəʊni] , -
Macaroni , 105
通心粉 , -

通心粉，105

['mækrəl] , ['pɪkld] , -
Mackerel , pickled , 21
鲭鱼 , 腌制 , -

腌鲭鱼，21

[ˌmeɪə'neɪz] , -
Mayonnaise , 70
蛋黄酱 , -

蛋黄酱，70

[miːt] ['sʊfleɪ] , -
Meat soufflé , 60
肉 舒芙蕾 , -

肉馅舒芙蕾，60

['mʌfɪn] , -
Muffins , 35
松饼 , -

松饼，35

['nəʊəz] [bʌn] , -
Noah's bun , 156
诺亚的 包子 , -

诺亚的面包，156

['ɒmlət] , -
Omelette , 13
煎蛋卷 , -

煎蛋卷，13

[wɪð] ['mʌʃrʊmz] , -
with mushrooms , 14
和 蘑菇 , -

含蘑菇，14

['ʌnjənz] , -
Onions , 104
洋葱 , -

洋葱，104

['ɒrɪndʒ] ['dʒeli] , -
Orange jelly , 125
橙子 果冻 , -

橙味果冻，125

['pʊdɪŋ] , -
pudding , 114
布丁 , -

布丁，114

['ɔɪstə(r)z] , [kri:md] , -
Oysters , creamed , 44
牡蛎 , 奶油 , -

奶油牡蛎，44

[p'ænd] , -
panned , 45
平铺 , -

平移，45

['pænkeɪks] , [frentʃ] , -
Pancakes , French , 136
煎饼 , 法语 , -

法式薄煎饼，136

['pi:z] , -
Peas , 101
豌豆 , -

豌豆，101

['pepəmɪnt] [drɒps] , -
Peppermint drops , 171
薄荷 滴 , -

薄荷糖，171

[paɪ] , ['krænbəri] , -
Pie , cranberry , 168
馅饼 , 蔓越莓 , -

蔓越莓派，168

[frentʃ] [pi:tʃ] , -
French peach , 168
法语 桃 , -

法国桃子，168

[pɪgz][ɪn] ['blæŋkɪts] , -
Pigs in blankets , 46
猪 在 毯子 , -

培根卷香肠，46

[pɪnoʊʃ] , -
Pinoche , 174
皮诺切 , -

皮诺什，174

[pleɪs] , [fraɪd] , -
Plaice , fried , 23
鲽鱼 , 油煎 , -

炸鲽鱼，23

[pɔ:k] - [paɪ] , [mi:t] [fɔ:(r); fə(r)] , -
Pork - pie , meat for , 68
猪肉 - 馅饼 , 肉 为了 , -

猪肉馅饼，肉，68

['peɪstri] [fɔ:(r); fə(r)] , -
pastry for , 65
糕点 为了 , -

糕点，65

['pɒrɪdʒ] , [θri:]
Porridge , 3
稀饭 , 3

粥，3

[pə'teɪtəʊ] [keɪks] , -
Potato cakes , 32
土豆 蛋糕 , -

土豆饼，32

[pə'teɪtəʊz] , [tʃɪpt] , -
Potatoes , chipped , 31
土豆 , 缺口 , -

土豆片，31

[kri:md] , -
creamed , 29
奶油 , -

奶油状，29

[fraɪd] , -
fried , 104
油煎 , -

油炸，104

[hæʃt] [braʊn] , -
hashed browned , 31
哈希 棕色 , -

煎至金黄，31

[mæʃt] , -
mashed , 99
捣碎 , -

捣碎的，99

[stʌft] , -
stuffed , 64
填充 , -

塞满，64

[pru:n] ['dʒeli] , -
Prune jelly , 126
修剪 果冻 , -

西梅果冻，126

[wɪps] , -
whips , 119
鞭子 , -

鞭子，119

['pʊdɪŋ] , [bred] , -
Pudding , bread , 116
布丁 , 面包 , -

布丁、面包、116

['kæbɪnət] , -
cabinet , 117
内阁 , -

柜子，117

['krɪsməs] , -
Christmas , 132
圣诞节 , -

圣诞节，132

['kɒtɪdʒ] , -
cottage , 118
小屋 , -

小屋，118

['lemən] , -
lemon , 114
柠檬 , -

柠檬，114

['ɒrɪndʒ] , -
orange , 117
橙子 , -

橙色，117

[kwiːnz] , -
queen's , 138
女王的 , -

女王的，138

[raɪs] [wɪð] ['reɪzɪnz] , -
rice with raisins , 115
米 和 葡萄干 , -

葡萄干米饭，115

[snəʊ] , -
snow , 127
雪 , -

雪，127

['sʌmə(r)] , -
summer , 140
夏天 , -

夏季，140

[ˌtæpi'əʊkə] , -
tapioca , 110
木薯 , -

木薯粉，110

['ruːbɑːb] , [stjuːd] , -
Rhubarb , stewed , 127
大黄 , 炖 , -

炖大黄，127

[raɪs] , [bɔɪld] , [fɔːr]
Rice , boiled , 4
米 , 煮沸 , 4

米饭，煮熟，4

[krəu'kets] , [faɪv]
croquettes , 5
炸丸子 , 5

炸丸子，5

['sæləd] , ['kɒliflaʊə(r)] , -
Salad , cauliflower , 68
沙拉 , 菜花 , -

沙拉，花椰菜，68

['seləri] , -
celery , 73
芹菜 , -

芹菜，73

['tʃɪkɪn] , -
chicken , 72
鸡 , -

鸡肉，72

[eg] , -
egg , 67
蛋 , -

鸡蛋，67

['lɒbstə(r)] , -
lobster , 73
龙虾 , -

龙虾，73

[pə'teɪtəʊ] , -
potato , 76
土豆 , -

土豆，76

[tə'mɑːtəʊ][ænd; ənd] ['letɪs] , -
tomato and lettuce , 66
番茄 和 莴苣 , -

番茄和生菜，66

['sænwɪtʃz] , ['seləri] , -
Sandwiches , celery , 177
三明治 , 芹菜 , -

三明治，芹菜，177

['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] ['seləri] , -
chicken and celery , 177
鸡 和 芹菜 , -

鸡肉和芹菜，177

[eg] , -
egg , 176
蛋 , -

鸡蛋，176

['letɪs] , -
lettuce , 177
莴苣 , -

生菜，177

[ˌsɑː'diːn] , -
sardine , 178
沙丁鱼 , -

沙丁鱼，178

[tə'mɑːtəʊ][ænd; ənd] [tʃiːz] , -
tomato and cheese , 178
番茄 和 奶酪 , -

番茄和奶酪，178

[sɑː'diːnz] [ɒn] [təʊst] , -
Sardines on toast , 55
沙丁鱼 在 吐司 , -

烤面包配沙丁鱼，55

[sɔːs] , [bred] , -
Sauce , bread , 164
酱 , 面包 , -

酱汁、面包、164

[braʊn] , -
brown , 165
棕色的 , -

棕色，165

[kəʊld] ['brændi] , -
cold brandy , 165
寒冷的 白兰地 , -

冰镇白兰地，165

['fəʊmi] , -
foamy , 132
泡沫状 , -

泡沫状，132

[frɒθ] , -
froth , 133
泡沫 , -

泡沫，133

[hɑːd] , -
hard , 131
难的 , -

难，131

['lemən] , -
lemon , 134
柠檬 , -

柠檬，134

[kwɪk] ['pʊdɪŋ] , -
quick pudding , 135
快的 布丁 , -

速成布丁，135

[waɪt] , -
white , 134
白色的 , -

白色，134

[ɔː(r)] [kriːm] , -
or cream , 43
或者 奶油 , -

或奶油，43

[skuːl] ['lʌntʃən] , -
School luncheons , 176
学校 午餐会 , -

学校午餐，176

[skɒtʃ] ['hædək] , -
Scotch haddock , 22
苏格兰威士忌 黑线鳕 , -

苏格兰黑线鳕，22

['wʊdkɒk] , -
woodcock , 74
鹬 , -

丘鹬，74

['ʃɔːtbred] , -
Shortbread , 155
酥饼 , -

酥饼，155

['ʃɔːtkeɪk] , -
Shortcake , 123
草莓蛋糕 , -

草莓蛋糕，123

['strɔːbəri] , -
strawberry , 121
草莓 , -

草莓，121

[ʃrɪmp] [təʊst] , -
Shrimp toast , 74
虾 吐司 , -

虾吐司，74

[smelts] , [fraɪd] , -
Smelts , fried , 19
胡瓜鱼 , 油煎 , -

炸胡瓜鱼，19

[snəʊ] ['pʊdɪŋ] , -
Snow pudding , 127
雪 布丁 , -

雪布丁，127

[səʊl] , [fraɪd] , -
Sole , fried , 23
唯一 , 油煎 , -

炸鳎鱼，23

[səʊls] , ['fɪlɪt] [ɒv; əv] , [wɪð] [waɪt] [waɪn] [sɔːs] , - [-]
Soles , fillets of , with white wine sauce , 23 [182]
鞋底 , 鱼片 的 , 和 白色的 葡萄酒 酱 , - [-]

鳎鱼柳，配白葡萄酒酱，23[182]

[suːp] , ['tʃɪkɪn] , -
Soup , chicken , 98
汤 , 鸡 , -

鸡汤，98

[klɪə(r)] ['vedʒtəb(ə)l] , -
clear vegetable , 96
清除 蔬菜 , -

清澈的蔬菜，96

[kriːm] [ɒv; əv][pə'teɪtəʊ] , -
cream of potato , 91
奶油 的 土豆 , -

土豆泥，91

['spɪnɪtʃ] , -
spinach , 92
菠菜 , -

菠菜，92

[tə'mɑːtəʊ] , -
tomato , 92
番茄 , -

番茄，92

['ɔɪstə(r)] , -
oyster , 93
牡蛎 , -

牡蛎，93

[pleɪn] [miːt] , -
plain meat , 94
清楚的 肉 , -

普通肉，94

[splɪt] [piː] , -
split pea , 96
分裂 豌豆 , -

豌豆，96

[stɒk] [fɔː(r); fə(r)] , -
stock for , 90
库存 为了 , -

库存，90

[təˈmɑːtəʊ] , -
tomato , 97
番茄 , -

番茄，97

[ˈtɜːki] , -
turkey , 98
火鸡 , -

火鸡，98

[ˈvedʒtəb(ə)l] [ˈmærəʊ] , -
vegetable marrow , 90
蔬菜 骨髓 , -

蔬菜西葫芦，90

[suːps] , [miːt] , -
Soups , meat , 94
汤 , 肉 , -

汤，肉，94

[steɪk] [grɪld] , -
Steak grilled , 28
牛排 烤 , -

烤牛排，28

[swɪs] [rəʊl] , -
Swiss roll , 157
瑞士 卷 , -

瑞士卷，157

[ˌtæpiˈəʊkə] [ˈpʊdɪŋ] , -
Tapioca pudding , 110
木薯 布丁 , -

木薯布丁，110

[tɑːt] , [ˈæp(ə)l] , -
Tart , apple , 167
酸 , 苹果 , -

酸味，苹果味，167

[ˈtɑːtlɪt] , -
Tartlets , 169
挞 , -

小挞，169

[tɑːrts] , -
Tarts , 166
蛋挞 , -

馅饼，166

[tiː] , -
Tea , 82
茶 , -

茶，82

[keɪks] , -
cakes , 163
蛋糕 , -

蛋糕，163

[təʊst] , ['bʌtəd] , -
Toast , buttered , 33
吐司 , 涂黄油的 , -

吐司，涂黄油，33

[tə'mɑːtəʊz] , [beɪkt] , -
Tomatoes , baked , 63
西红柿 , 烘焙 , -

烤番茄，63

[stjuːd] , -
stewed , 103
炖 , -

炖煮，103

[tʌŋ] , [təʊst] , -
Tongue , toast , 75
舌头 , 吐司 , -

舌头，吐司，75

[tuː; tə] ['pɪkl] , -
to pickle , 75
到 泡菜 , -

腌制，75

['triːkl] [spʌndʒ] , -
Treacle sponge , 131
糖浆 海绵 , -

糖浆海绵，131

['tɜːki] , [kriːmd] , -
Turkey , creamed , 50
火鸡 , 奶油 , -

火鸡肉，奶油状，50

[viːl] ['kʌtlits] , -
Veal cutlets , 28
小牛肉 肉饼 , -

小牛肉排，28

[ləʊf] , -
loaf , 58
面包 , -

面包，58

['velvɪt] [kriːm] , -
Velvet cream , 128
天鹅绒 奶油 , -

丝绒奶油，128

['wɔːlnʌt] [kriːmz] , -
Walnut creams , 173
核桃 乳霜 , -

核桃奶油，173

[welʃ] ['reəbɪt] , -
Welsh rarebit , 56
威尔士语 稀有比特 , -

威尔士干酪吐司，56

['prɪntɪd] [baɪ] ['heɪzəl] , ['wɒts(ə)n] & ['vaɪniː] , [ˌɛl'diː] . , ['lʌndən] [ænd; ənd] ['eɪlzbəri] .
Printed by Hazell , Watson & Viney , Ld . , London and Aylesbury .
打印 经过 黑泽尔 , 沃森 & 维尼 , ld . , 伦敦 和 艾尔斯伯里 .

由 Hazell, Watson & Viney, Ld.（伦敦和艾尔斯伯里）印刷。

[-] [nəʊts] :
TRANSCRIBER'S NOTES :
转录员的 笔记 :

转录员注释：

['ɒbviəs] [ˌtaɪpə'græfɪk(ə)l] ['erə(r)z] [hæv; həv] [biːn] [kə'rektɪd] .
Obvious typographical errors have been corrected .
明显的 印刷 错误 有 到过 已更正 .

明显的拼写错误已更正。

[ˌɪnkən'sɪstənsɪz] [ɪn] [ˌhaɪfə'neɪʃn] [hæv; həv] [biːn] ['stændədaɪzd] .
Inconsistencies in hyphenation have been standardized .
不一致之处 在 连字符 有 到过 标准化 .

连字符使用上的不一致之处已得到规范化。

[ɑː'keɪɪk] [ɔː(r)] ['veərɪənt] ['spelɪŋ] [hæz; həz] [biːn] [rɪ'teɪnd] .
Archaic or variant spelling has been retained .
古风 或者 变体 拼写 有 到过 保留 .

保留了古体或变体拼写。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

美式音标标注，美式发音朗诵。

听书破万卷
开口如有神